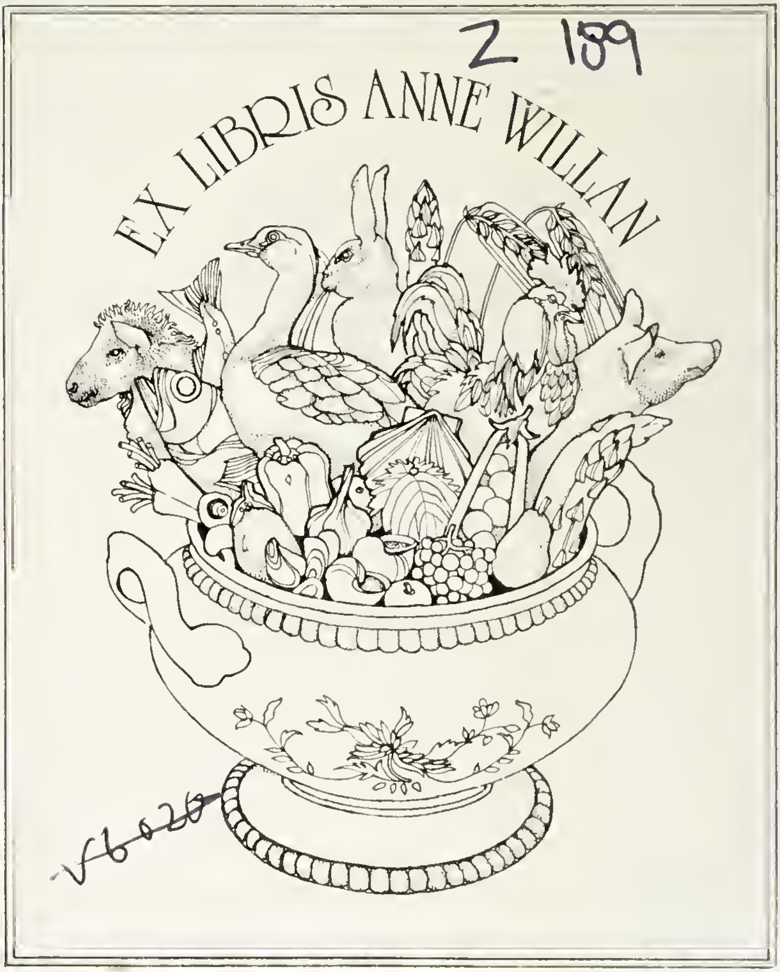
9417



Z 189
V6020

Digitized by the Internet Archive
in 2019 with funding from
Getty Research Institute

https://archive.org/details/caeliiapitiisumm00apic_0

Ch. 56

CAELII APITII, SVMMI ADVLATRICIS MEDICINAE ARTIFICIS, De re Culinaria libri Decem.

B. PLATINAE CREMONENſis De Tuenda ualetudine, Natura rerum, & Popinæ ſcientia Libri x.

PAVLI AEGINETAE DE FAcultatibus alimentorum Tractatus, Albano Torino Interprete.

*

VIRTVTE DVCE,



COMITE FORTVNA.

APVD SEB. GRYPHIVM
LVGVDVNI,
1541.

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ET ΕΠΙΓΡΑΦΗ DECEM VOLVMINVM DE RE POPINALI C. APITII.

LIB. PRIMVS	Ἐπιμελὴς,	Epimeles inſcribitur.
SECVNDVS	Ἀρτόπτης,	Artoptes.
TERTIVS	Κηπουρικὰ,	Cepurica.
QVARTVS	Πανδέκτης,	Pandecter.
QVINTVS	Ὄσπρειον,	Oſprion.
SEXTVS	Τροφήτης,	Trophetes.
SEPTIMVS	Πολυτελὴς,	Polyteles.
OCTAVVS	Τετράπους,	Tetrapus.
NONVS	Θάλασσα,	Thalaſſa.
DECIMVS	Ἁλιεὺς,	Halieus.

SPLENDIDISS. AMPLISS.QVE HEROI AC domino D. Georgio Vuirtenbergæ pariter & Montbelgardi Comiti comprimus illuſtri, &c. Domino ſuo gratioſißimo Albanus Torinus S.

QVVM bis ſenis ab hinc annis multa Monſpeßuli, præſertim quæ ad rem medicam attinent, curioſe agerem, & accuratißimè obſeruarē, Comes ſplendidißime, in inſula urbi propinqua, nomine Megalona, quam cum Reuerendißimo in Chriſto patre ac domino Gulielmo Peliſſerio Megalonenſi Epiſcopo omnium doctißimo, appuleram: reperi abiectißimo in loco codicem ſemilacerum, cuius Titulus ſqualore obſitus, uix characterum ueſtigijs repræſentabat, CAELII APITII DE RE CVLINARIA LIBRI X. Deus bone, quantū ſubſultabat animus præ gaudio, quantum triumphabam, ratus me non quod pueri in faba clamitant, ſed palmarium reperiſſe, puta Romanum illum APITIVM ὀψοφάγον, maximum omnium nepotum gurgitem, cuius celeberrimi ſcriptores mentionē faciunt, eoq; non uerbum uerbo ſolùm, ſed characterum quoq; uocum ſingularum monſtroſè deformatarū liniamenta ſolicitius, ita ut ne apex quidē deſyderaretur, depingenda curauimus. Olfaciebam ſtatim autorem eſſe uetuſtißimum, & obſopœum, qui de re popinali, lingua coquinaria egregiè præter cæteros ſcripſiſſet, et q̃ obſonia delicatius quā pro ea ætate, qua glādibus ueſcerentur hoīes, cōfeciſſet. Noſtri

uerò popinones et cupediarij pleraſq; id genus delicias nihil morantur, ſed ſatis de quercu, ut dicitur, habentes ligurire, et unctioribus popinis indulgere conſueuerunt. Sunt enim hodie plures quàm unquam Apitij conſectatores, eodemq; multò ſtrenuiores in patinis bellatores, audaciſſimè præliantes. Gaudent enim pleriq; cœnis triumphalibus, Pontificalibus, ſaliaribus, & Polincturis. Ego plures Apitios fuiſſe conijcio. Vtrum autem hic noſter fuerit ille inter gulæ proceres inſignis, cuius pollucibiles cœnas ſupercilio Stoico conuellit Seneca, qui epularum delicatiſſimarum perditor, Tiberij Cæſaris tempeſtate ſuas opes perquàm immenſas in uentrem rapaciſsimum immerſit: An is cuius Athenæus meminit, doctioribus coniectandum relinquo. Cæterum ex libro ſecundo de Conſolatione ad Albinam, Apitij hiſtoriam ſubſignabo. Apitius inquit, noſtra memoria uixit, qui in ea urbe, ex qua aliquando Philoſophi uelut corruptores iuuentutis abire iuſsi ſunt, ſcientiam popinæ profeſſus, diſciplina ſua ſeculum infecit. Cuius exitum noſſe operæprecium eſt. Quum ſeſtertiûm milies in culinam congeſsiſſet, quum tot congiaria principum, & ingens Capitolij uectigal ſingulis commeſſationibus hauſiſſet, ære alieno oppreſſus, rationes ſuas tunc primum coactus inſpexit, ſuperfuturum ſibi ſeſtertium centies computauit, & uelut in ultima fame uicturus, & ſeſtertio centies, ſi uixiſſet, ueneno uitam finiuit. An is denique cuius mentionem facit Suidas, his uerbis: Ὅτι Νικομήδει τῷ Βιθυνῶν βασιλεῖ ἀφύης ἐπιθυμήσαντι ἐπὶ μακρὰν ὄντι τῆς θαλάττης, ἀπίκιος ὁ ὀψοφάγος μιμησάμενος τὸ ἰχθύδιον, παρέθηκεν ὡς ἀφύας. ἡ δὲ κατασκευὴ ἦν αὕτη. θήλειαν λαβὼν γογγυλίδα ταύτην ἔτεμεν εἰς μακρὰ καὶ λεπτὰ, τὴν ὄψιν τῆς ἀφύης μιμούμενος ἐπιζέσας ἔλαιον, ἐπιχέας ἅλας, μήκωνας ἐπιπάσας, ἔλυσε τὸν

σε τὴν ἐπιθυμίαν. Archimagirum aliâs'ue cupediarum nobilem admodum artificem multis coniecturis intelligi datur, qui popinæ ſcientiã profeſſus, culinario quodam idiomate hæc bis quina uolumina (ſi modo Latinè ſcripſiſſe credas) exaraſſe uidetur. Vnde fortaßis apud λογοφίλους magis, quàm φιλολόγους æſtimationem ſe dignam, hoc ſeculo, admittent. Propagatum ab hoc Apitio in opſodædalos cognomentum eſt, ut Apitiani dicerentur, quadam philoſophorum imagine, popinali diſciplina præſtantißimi. Ipſe ſimul atq; penitius inſpexi, & properanter caput unum atq; alterum transuolitaui, protinus apud me mußitaui: Si uetuſtior hic autor, licet parũ elegans, integer, & à mendis purus extaret, haud ambigerem, quin mortalibus cunctis, ſed præcipuè Medicinæ candidatis, quum ad tutelam ſanitatis, tum ad morborum curationem eſſet idoneus & comprimis neceſſarius, quo ad διαιτητικὴν, quæ potißima eius artis eſt portio, eoq́; Plato Culinariam hanc diſciplinam, adulatricem Medicinæ appellat: quoniam non ſolum qui gulæ ſeruiunt, ſed ſanitatem tuentur, congruit. Tulimus hunc nobiſcum ob uenerandam uetuſtatem, pro Opſopœo, in Germaniam, tam prodigioſè corruptum ut omnia inſtaurare ſine emendatiore codice, non foret humani ingenij. Quapropter & premendum planè cenſebam, donec melioris alicuius exẽplaris fieret copia, quod acceperã eſſe annis ab hinc plus minus quinquaginta Venetijs expreſſum. Moueo itaq; omnem lapidem fruſtra triplicem trieteridem, quo tandem tempore Io. Honterus Coronenſis, uir amœnißimo ingenio & ſingulari doctrina, ex Tranßyluania illud Venetianum miſit. Quod ubi accepiſſem longè deprauatius quàm Megalonenſe, abieci omnem edendi ſpem. Auſim enim iurare, eos, qui utraque

illa exemplaria exarauerant, ne uerbulum quidem intellexiſſe, ita omnia ſimpliciter erant fœdiſſimè deprauata, uocibus cunctis uitiatè ſcriptis, nec Græcis, nec Latinis auribus cognitis, ſine diaſtolis & punctis, uel iiſdem omnino præpoſteris, quæ ſententias commutare, amphibologias ciere, labyrinthis quenque uel ingenioſiſſimum inuoluere in confeſſo eſt. Quibus monſtris deterriti abiecimus utrunque codicem ceu deploratum. Interim ſtudioſi quidam præſertim artis medicæ mecum expoſtulant, quur tam uetuſtum autorem ipſis qualemcunq; communicare tandiu differam, efflagitantes interea ne abderem diutius, ſed in publicum pro meo candore emittam. Proinde nunc ædidimus tandem, ne ſitu prorſus emarceſceret, pleriſque mendis, noſtra opera ſatis tumultuaria, nullo ſæpe ſuffragante exemplari, ſublatis, adeò ut citra offenſam, ſine'que tædio à ſtudioſis omnibus & legi, & maxima ex parte intelligi poſſit. Aedidimus, inquam, ut & alijs demus, illi ſuccurrendi occaſionem, priſcos in hoc æmulati, qui priuſquam ars Medica in methodum eſſet redacta, morbis oppreſſos in triuijs & compitis ſtatuebant, ut à prætereuntibus ſalubres morborum medelas perdiſcerent. Quum autem mecum diu cogitarem cui'nam potiſſimum C. Apitium autorem eximium ac ueterem, cum eius ueluti interprete Platina, cuius itidem libros decem ad imitationem Apitij elegantiſſimè factos, de popinæ ſcientia, & P. Aeginetæ de alimentis tractatum, qui non male his Muſis adhærere uidebantur, adiecimus, cõuenienter dicarem. Pluribus quidem nominibus, maximè uerò duobus mihi uiſum eſt conuenire, Comes micantiſſimè, ut ij minimè contemnendi autores

partim ab iniuria obliuionis, ſitu & ſqualore, partim ab innumeris erroribus, uindicati, partim etiā Latio iure à nobis donati, nominis tui priuatim auſpicio in manus hominum comptiores ac ſecuriores exirent. Primum, quòd unus omnium apud nos principum rei literariæ, præſertim Medicæ, candidiſſimè faueas, doctos ſummo fauore proſequaris, uirtutes colas, prorſusq́; , ut uerbo perſtringam, erga literatos omnes Mecœnatem quendam Germanicum agere ſoleas. Deinde, ut hac ratione ſtudium, uoluntatem, & amorem erga te meum oſtenderem. Siquidem ùt ameris ab omnibus, faciunt eximiæ uirtutes in te ſitæ, & uel cæco perſpectæ: comprimis autē manſuetudo, comitas, & humaniſſima, qua pleroſq; Germaniæ principes longè præcellis, humanitas, quam quiſq; primo ſtatim congreſſu animaduertit, & colloquio magis experitur. Vt enim nulla res eſt quæ omnium mentes beneuolentiamq́; citius conciliet, quàm humanitas: ita deteſtandam immanitatē inuidia & odium comitatur, principemq́; Cyclopi Homerico portentoq́; monſtroſo aſſimilem reddit, utcunq; auro, gemmis, & ſerico comptus incedat. Sed nolo in præſens tuarum uirtutū catalogū prætexere, tuæq́; familiæ ſplendorē, ne arenas numerē, perſequi. Quis enim eſt qui ignoret, quàm celebris quamq́; nobilis ſit ducum Vuirtenbergenſium apud omnes nationes familia, idq́; profectò nō alio nomine magis, quàm ob infinitas præclarasq́; uirtutes, & res domi militiæq; prudenter & feliciter geſtas. quis enim maioribus tuis prudentior, & ad res bene gerendas felicior? quis conſtantior? quis bellicoſior? quis æquitatis amantior? quis deniq; corporis & animi dotibus præſtantior? Sed miſſas facio alias inſignes maiorum tuorum uirtutes, quas ſi ſingulas commemorare uel-

 lem, ue

lem, uereor, ne uolumen, nedum epiſtola caperet. & præſtat alloqui ſup̱ his nihil, quàm pauca dicere. Noui *equidē quàm arduū ſit taliū heroum maieſtatē oratione ſuſtinere.* Noui *& ingenij, &* λέξεως *infœcunditatem.* Neque *enim cuiuſuis penicillo numinū effigies dignè repræſentātur.* Inter *plurimas uerò tuæ* Sublimitatis *excellētes uirtutes, unicè immēſam in* Deū *pariter & homines pietatē cū iuſtitia cōiunctā cōmēdo.* Q*uæ mihi, iuxta id quod dici ſolet, ex* I*ouis tabulis teſtis eſt, animū tuū ab omni tyrannide alieniſſimū, ad ignoſcēdum uerò propenſiſſimū eſſe.* Neq; *in te à quoq̄ uerè illud* I*uuenalis iactari poſſe,* Dat *ueniā coruis, uexat cēſura columbas. imò pro tuo ſingulari æquitatis amore, non leuius in potētes & locupletes, quàm in imbecillos, ac inopes animaduertendū cēſes, magiſq́; in rapaces & ſuperbos, quàm in māſuetos, ac humiles.* Ἀλλὰ καὶ ταῦτα ταύτῃ. Hæc *quippe cōfeſſa quidē, ſed parū mihi familiaritatis cōtubernio cōperta, niſi quantū homini eiuſmodi rerū minimè curioſo, non tam publicus rumor quàm* D. Io. Fuchſius *in re medicinali æquè doctus atq; peritus iam olim* Badis Marchionū *collega meus, ſuggeſſit, atq; adeò nuper ſub obitū ſuum, quū ultimo apud* C. T. *ad tēpus degeret, tuo cū ueredario miſſis elegātibus literis inter cætera eandē cantilenā cecinit.* Eadē *apud me nō ſemel prædicauit nobilis ille* Io. Ia. Hoeckle *à* Steineg. T. C. *apud* Montbelgardū *præfectus, qui mihi licet* Attici *ſint martyres, & ad hoc conſecrandi facinus tanquā* ἱεροσυλίων κτ), *oculi tamē unici bene narrandi magiſtri, proinde rē ſummis quaſi pedibus tranſiliui, ne adulandi gratia quippiam ſcripſiſſe uiderer.* Noui *enim* Socraticum *illud,* τὴν ὀψοποιικὴν, εἴδωλον εἶναι τῆς κολακίας μόριον. Docet *autē in totū hoc uolumen, nō irritamenta tantū palati, & obli-*

matum

matum ſtomachũ, fraceſcentẽ gulam ac deſidẽ quouis mo do excitare, ſed cõdimentis omnifariam ex omnibus obſo= nijs Apitiana *cura apparatis, ueluti calcaribus quibuſdã, demortuã propter ægritudinẽ, aut immodicos æſtus, aut id genus cauſam, edendi appetentiam incitare & penitus inſtaurare, atque ita ualetudinem tueri.* Hippoc. *certè &* Gal. *qui principẽ in albo medicorũ obtinent locum, uno paßim ore clamitant, cuncta quæ cũ uoluptate ſumantur eſſe ſalubriora.* Quare Medicus *tulit omne punctum qui miſcuit utile dulci.* Horatianis *quippe uerbis libẽter utor.* Cicero, *cuius maxima eſt autoritas, perinde* Epicurũ *ſe= getem & materiã ſuæ doctrinæ & eruditionis facit, atq;* Ariſtotelẽ, Platonẽ, Pythagorã, Zenonẽ, & Chryſippũ, &c. Cato *uir optimus & doctißimus, quædã* Apitiana *de obſonijs tradidit, nõ quo legentes ad luxũ adhortaretur, ſed quò homini ualetudinẽ & lautitiem uictus quærenti prodeſſet.* Hæc *etiam una cauſarũ eſt, cur hos autores & meas uigilias* C. T. *nuncupare uoluerim, ut aliquãdo per ocium diſceres, quî conſtanti ualetudine tuæ ditioni diu= tißimè præeſſe, ac* Chriſtianæ *reipub. prodeſſe queas.* Per= *ge cõſtanter fauere doctis, nec ũquã te ab hoc laudabi= li inſtituto auocari ſinas.* Sirenibus *iſtis aulicis odio quo= dam* Vatiniano *in literatos omnes flagrantibus aures mi nimè accõmodes: ſed doctorum & prudentium uſus con= ſilio, imperij tui habenas guberna, & citra inuidiam ce= lebri fama illuſtrius nomen quàm ex ditionis propaga= tione paries. Sed nimium moror* C. T. *Iſtas lucubratio= nes meas amplectere, tuoq; patrocinio aduerſus barba= ros iſtos* λωβητὰς *defende.* Vale Heros *clariſ= ſime.* Baſileæ, V. Idus Martias,

Anno M. D. XLI.

CAELII APITII DE CVLINARIAE REI DISCIPLINA LIBER PRIMVS, *qui Epimeles inſcribitur.*

DE CONDITIS. CAPVT I.

Conditum Paradoxon.

CONDITI *Paradoxi compoſitio ſic habet: Mellis partes quindecim in uas æneum mittuntur, præmiſsis in id uini ſextarijs duobus, quæ pariter ad uſq; mellis elixati craſsitudinem, hoc eſt, tantiſper dum uinum coctura conſumatur, igni lento & lignis aridis decoquuntur, ſic, ut calfacta, ſedulò inter elixandum ferula cõmoueantur. Si efferuere cœperit elixatio, uini rore compeſcitur, præter quod ſubtracto igni in ſe redit: quum perfrixerit, rurſus accenditur.* Hoc *ſecundò ac tertiò fiet, atque tum demum remotum à foco, poſtridie deſpumatur cum piperis uncijs quatuor, iam tritæ maſtiches ſcrupulis tribus, folij & croci drachmis ſingulis, dactylorũ oſsibus torridis quinque, ijſdem dactylis uino præmollitis, intercedente uidelicet prius ſuffuſione uini, de ſuo utique modo ac numero, ut tritura lenis habeatur.* His *omnibus ritè paratis, ſupermittes uini lenis ſextaria octodecim.* Carbones

perfecto

perfecto addere duo milia congruit.

Conditum Melirhomum.

Viatorum Conditum Melirhomum (à perpetuitate, uel à robore, quod utentibus indit) appellatum, quod per uiam peregrinantibus ſubminiſtratur, hoc modo conficitur: Piper tritum cum melle deſpumato in cupellum conditi modo (aliâs loco) mittito, & ſubinde moueto, ut reddatur potabile, in uſu, tantum mellis proferas aut uini, quantum ſit bibendum, & inferas. Sed ſuaſerim nonnihil uini Melirhomo adijciendum, propter exitum ſolutiorem, mittas.

κύπελλον cupellum, uaſis genus, ũde Germani deduxerunt kijbel.

Conditum, quod abſinthium Romanum appellatur.

Abſinthium Romanum ſic facies: Conditi Camerini præceptis utiq; pro abſinthio Santonico, Romano'ue ceſſante ac deſiderato, in eius uicẽ abſinthij Põtici purgati, terebinthiq; unciam Thebaicam dabis, maſtiches ſcrupulos ſenos, folij treis, croci ſcrupulos treis, uini eiuſmodi (puta lenis) ſextarios octodecim. Carbones amaritudo non exigit.

Abſinthij tria genera, Santonicum, Ponticũ, et Seriphiũ.

Conditura roſarum.

Roſatum ſic facies: Folia roſarum, albo imi folij prius forcipe ſublato inſeris, quas ut ſutiles facias, in uino quàm plurimas infundes, ſic, ut ſeptem diebus in uino macerentur. Poſt ſeptimum diem roſas de uino tollito, & alias ſutiles recenteis ſimiliter immittas, ut per dies ſeptem infuſæ quieſcant. Deinde roſas ſimiliter eximito, & uino in quo maduerunt, colato: atq; ubi ad bibẽdum uti uolueris, addito melle, Roſatum conficies. Sanè cuſtodito, ut roſam à rore ſiccam & optimam macerandam mittas.

Album ungul uocant.

Conditum Violarum.

Simili

Simili etiam modo, ut hic de roſis eſt dictum, de Violis Conditum Violatium facies, quas eodem ſanè modo melle temperabis.

Roſatum abſq; roſis.

Roſatum ſine roſis hoc pacto facies: Folia Citri uiridia in ſportella palmea in dolium muſti, antequã ferueat, mittes, & poſt quadraginta dies eadem exime. Quum neceßitas fuerit, mel addes, atq; pro Roſato utere.

Oleum Liburnicum.

Vt oleum Liburnico ſimile facias, in oleum Hiſpanum mittes helenium & cyperum, & folia lauri non uetuſta, omnia contuſa, cribrata, & ad leuißimum puluiſculum redacta, ſales item frictos & friatos, & per triduum uel amplius diligenter permiſce, atq; ita Liburnicum omnes putabunt.

Quî uinum nigrum album efficias.

Vinum ex atro candidum ſic facies: Lomentum ex faba factum, uel ouorum trium alborem in lagenam mittas, & diutißimè agitabis. Sal ſi adieceris candidum, & cinerem uitis albæ, idem faciunt.

Quî liquamen corruptum corrigatur.

Si liquamen odorem malum contraxerit, ita emendabis: Vas inane inuerſum lauro & cupreſſo fumiga, atque in hoc ipſum deinde uas liquamen illud antea uentilatum fundito. Si hoc nihil effecerit, utpote falſum, mellis ſextarium & nouem ſpicas immittas, & emendabitur. quin & muſtum recens idem præſtabit.

Quînam carnes citra ſalem quolibet anni tempore incorruptæ ſeruentur.

Vt carnes ſine ſale quouis tempore ſint recentes, ſic efficies: Carnes qualeſcunq; uolueris, recentes melle tegantur

gantur, ſed uas in quo continentur, pendeat: & quando uolueris, utere. Cæterum hoc hyeme melius fit, æſtate paucis diebus durabit. Et *in carne cocta itidem facies.*

Quînam callum porcinum aut bubulum & nucula elixa diu obſeruentur.

Vt *callum porcinum uel bubulum, & nucella cocta diutius durent, eadem in ſinapi ex aceto, ſale ac melle confectum mittas, ut integantur: & quando uolueris, utere, & miraberis.*

Quomodo caro ſalſa dulcis reddatur.

Vt *carnem ſalſam dulcem facias, ita fiet:* Si *carnem ſalſam prius in lacte, & poſtea in aqua decoquas.*

Quomodo piſces frixi diu ſeruentur.

Vt *piſces fricti diutius durent, eodem momento quo friguntur & è frixorio leuantur, aceto calido perfunduntur.*

Quomodo Oſtrea diutius ſeruentur.

*Oſtrea ut diu durent, uas * acernum aut ex aceto uaſculum picatum, lauato, & oſtrea in eo compone.* *ab aceto

Quomodo nucea Laſeris longo tempore incorrupta ſeruetur.

Vt *nucea* Laſeris *toto anni tempore utaris, ſic condies:* Laſer *in ſpatioſum doliolum & nucleos pineos, puta, uiginti, mittes, quumq; utendum fuerit* Laſere, *nucleos conteres, & ſuccum inde in ciborum uſu miraberis * grato ſapore.* Et *tantum numero nucleorum doliolo referentur.*

Conditura mellis ut dulce permaneat.

Vt *dulcia mella diutius durent, accipies id quod Græci dicunt * nechon, & facies farinam quam miſcebis cum melle, eo tempore quo dulcia facturus es.*

Quo

Quomodo mel prauum bonum facias.

Mel malum bonum ad uendendum facies, ſi unam eius partem & duas boni ſimul miſcueris.

Quomodo mel probandum uitioſum ſit, nec'ne.

Mel corruptum ut probes, Helenium infundes in melle, atq; incende: ſi incorruptum erit, lucebit.

Conditura Vuarum.

Vuæ ut diu ſeruentur, accipies uuas de uite illeas, & aquam fluuialem ad tertias uſq; decoquens in idem uas in quod & uuas, mittes, quod picari pariter & gipſari facies, & in locum frigidum, in quem ſol acceſſum nō habeat, reponi facias, atq; ubi uuas uolueris uirides, inuenies. Et ipſam aquam pro hydromelite ægris propinabis: & ſi hordeo obruas, illæſas inuenies.

Conditura malorum Punicorum.

Vt mala granata diu durent, in aquam calidam feruentem mergantur, & ſtatim leuentur & ſuſpendantur, durabunt.

Conditura malorum Cotoniorum.

Vt mala cydonia diu ſeruentur, eligas mala ſine uitio cum ramulis & folijs, & condies in uas, ac ſuperfundos mel & defrutum, ac diu ſeruabis.

Conditura ficuum, prunorum, & pirorū, &c.

Ficum recentem, mala, pruna, pira, ceraſia ut diu ſerues, omnia cum peciolis diligenter legito, & ita melli, ne ſe inuicem contingant, imponito.

Conditura malorum Medicorum, quæ & Citria dicuntur.

Mala quæ Citria uocantur, ut diutius durent ac ſeruentur, in uas citrum mittito, gipſato & ſuſpendito.

Conditura Mororum.

Mora ut diu durent, ſuccum ex moris facito, & cum ſapa miſceto, deinde in uaſe uitreo mora reponito, & cuſtodies multo tempore.

Conditura Olerum.

Olera ut incorrupta diu ſeruentur, olera ſelecta nondum ſatis matura in uas picatum repone.

Conditura Rumicis, quod λάπαθον Græci, Latini Lapam quoque dicunt.

Lapæ ut diu conſeruentur, ipſas antea accuratas & compoſitas myrti baccis cum melle & aceto perdes.

Aliter: Sinapi temperabis, melle & aceto, ſaleque: & ſuper compoſitas Lapas infundes, durabunt.

Conditura Tuberum.

Tubera quo diutius ſeruentur, ſic efficies: Tubera, quæ aqua non uexauerit, componas in uas alternis, alternis ſcobem ſiccam immittas, & gipſabis, & loco frigido repones.

Conditura Duracinorum.

Duracina perſica ut diu durēt, eligito optima, & mitte in muriam: poſtero die exime, abſtergas & mundabis diligenter (aliâs ſpongiabis) & collocabis in uas appoſitum, aſpergas ſalem & ſatureiam, & affundas acetū.

Conditura ſalis polychreſtos.

Conducunt ad multa ſales conditi, nempe, ad concoctionem digeſtionem'ue, ad uentrem mouendum, aduerſus peſtilentiam & omnes morbos, adhæc omnia frigora prohibent generari. Sunt autem ſuauiſſimi & ultrà ſanè quàm ſperes. Fiunt autem & condiuntur hoc modo. Accipe ſalis communis fricti libram unam, ſalis Ammoniaci fricti libras duas, Ammineos unciam unam

cum

cum dimidia, thymi unciam unam & dimidiam, Apij ſeminis unciam unam & dimidiatam. Si uerò apij ſemen immittere nolueris, eius loco immittas petroſelini uncias treis, Origani uncias totidem, Croci unciam unam, Piperis nigri uncias treis, Erucæ ſeminis unciam unam & ſemis, Hyſſopi Cretici uncias duas, Foliorum uncias duas, Petroſelinorum uncias duas, Anethi uncias 2.

Conditura Oliuarum.

Oliuas uirides ſeruare ſi quouis anni tempore uolueris, oleum facias, atq; oliuas de arbore recenter ſublatas in illud mittito. Erunt utiq; tales deinde oliuæ quouis tempore, quaſi eſſent iam recens ex arbore demptæ. De quibus, ſi uolueris, oleum quoq; uiride facies.

LASERATVM. CAP. II.

LAſeratum hunc ad modum præparabis: Laſer (quod & Laſerpicium dicunt Romani, Græci Σίλφιον) Cyrenaicum uel Parthicũ tepida diſſoluito cum acetoſo liquamine temperatum: Vel Piper, petroſelinum, mentam ſiccam, laſeris radicem, mel, acetum, & liquamen.

Laſeratum aliud, aliter confectum.

Laſeratum aliud quod ſumit, piper, careum, anethum, petroſelinum, mentam ſiccam, ſilphij folium, malobathrum, ſpicam Indicam, coſti modicum, mel, acetum, & liquamen.

OENOGARVM. CAP. III.

OEnogarum (ſiue Elæogarum) in tubera, ſumit, piper Liguſticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, & oleum modicum.

Aliud Elæogarum: Accipit aliud thymum, ſatureiam, piper

piper Liguſticum, mel, liquamen, & oleum.

OXYPORVM. CAP. IIII.

OXyporum (quod facilis ſonat tranſitus) ab effectu appellatum, habet, Cumini uncias duas, zingiberis unciam unam, nitri ſcrupulos ſex, dactylorum pinguium ſcrupulos duodecim, piperis unciam unam, mellis uncias undecim. Cuminum autem ſit uel Aethiopicum, aut Syriacum, aut Libycum, aceto prius infuſum, quod ſiccabis atq; ita contundes. Poſtea melle compræhendes. Hoc, quũ neceſſe fuerit, oxyporo uteris.

HYPOTRIMA. CAP. V.

HYpotrima (quod Latinè ſonat Intritus) quod recipit, Piper Liguſticũ, mentam aridam, nucleos pineos, uuam paſſam, cariotam, caſeum dulcem, mel, acetum, liquamen, uinum, oleum, defrutum aut cariotam.

OXYGARVM. CAP. VI.

OXygarum (quod ſonat, Garum ſiue Liquamen acetoſum) digeſtibile habet Piperis ſemiunciam, ſilphij Gallici ſcrupulos treis, cardamomi ſcrupulos ſex, cumini ſcrupulos ſex, folij ſcrupulum unum, mentæ ſiccæ ſcrupulos ſex. Contundantur ſingula, & cribrentur, contuſaq;, & cribrata melle colligito excipito'ue. Quum opus fuerit, ac uti uolueris, liquamen & acetum addes.

MORTARIA. CAP. VII.

MOrtaria ſunt, in quibus trita ſubiguntur, quæ utique in ſe recipiunt mentam, rutam, coriandrum, fœnicu-

lum,omnia uiridia ſubiguntur, Liguſticum *item piper, melq́; liquamenq́;,ſi opus fuerit,addes.*

CVMINATVM. CAP. VIII.

CV*minatum* (*à* Cumino *quod ingreditur,appellatũ*) *in oſtrea & conchilia recipit,*Piper Liguſticum, *petroſelinum,mentam ſiccam,folium, malobathrum, cumini pluſculum,mel,acetum,& liquamen.*

Aliud Cuminatum:Piper Liguſticum, *petroſelinum, mentam ſiccam;cumini pluſculum,mel,acetum, & liquamen habet.*

C. APITII LIBRI I. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI *diſciplina* Liber Secundus,*qui* Artoptes *inſcribitur.*

DE HYSITIIS. CAP. I.

HYSITIORVM *uaria ſunt genera.* Marina *fiunt de* Scylla *ſeu* Cammaris *et* Aſtacis,*de* Loligine,*de* Sepia, *de* Locuſta,*de* Pectine,*de* Oſtrea. Hyſitium *autẽ condies pipere* Liguſtico,Cumino, La*ſeris radice.*

Apparatus hyſitiorum de loligine.

Hyſitia *de loligine ſublatis crinibus in pulmento tundes,ſicuti ad ſolem pulpa,& in mortario & in liquamine fricatur, & exinde* Hyſitia *plaſſantur* (*quod eſt*) *effinguntur.*

Appara

Apparatus hyſitiorum de Cammaris.

Hyſitia de Scyllis uel de Cammaris amplis ita fiunt: Cammari uel Scyllæ de teſta ſua eximuntur, & in mortario conteruntur cum pipere, & liquamine optimo pulpæ, inde hyſitia plaſſantur, id eſt formantur.

Apparatus Omentatorum hyſitiorum.

Omentata ita fiunt: Aſſabis iecur porcinum, & eneruabis ipſum, antea tamen teras piper, rutam, liquamen, & ſic ſupermittes iecur, & teres, & miſcebis ſicut pulpa omentata, & ſingula inuoluantur folijs lauri, atq; ad fumũ ſuſpendantur quandiu uoles. Quum manducare uolueris, tolles de fumo, ac denuo aſſato, & ſuccum adijcies, in mortario piper Liguſticum, & origanum fricabis, ſuffundes liquamen, adijcies cerebella cocta, teres diligenter, ne haſtulas aliquas habeat, adijcies oua quinq;, & diſſolues accuratè, ut unum corpus efficias, liquamen temperes, & in patella ænea exinanies, coques, ubi concoctum fuerit uerſabis in tabula nuda. Teſſellas concides, adijcies in mortarium piper Liguſticum, & origanũ, fricabisq; in ſe. Commiſces in cacabum, effice ut ferueant, quum ferbuerint tractu confringes, obligabis, coagitabis, & exinanies in uolutari, piper aſperges, & appones hyſitia ex ſpondylis. Elixatos ſpondylos contere, & neruos eorũ eximes, deinde cum eis halica elixata & oua conteres, & cũm piperis momento aſſabis, œnogaroq; profundes, ac pro hyſitijs inferes.

Alius Hyſitiorum omentatorum apparatus.

Hyſitia Omentata etiam hoc modo facies: Pulpam minutatim conciſam teres cum medulla ſiliginis in uino macerati infuſiq;, piper inſuper atque liquamen, ſi uelis, & baccam commixtam ac temperatam ſimul conte-

res, unde hyſitia puſilla formabis, interius nucleis et pipere poſitis, inuoluta iſtæc omento aſſabis cum careno.

Aliter: Hyſitia *plena accipies, adipes phaſiani recentes prædurato, & facies ex eo teſſellas cum pipere, liquamine & careno, in hyſitio includes, & hydrogaro coquas ac inferes.*

DE HYDROGARATIS. CA. II.

HYdrogarata Hyſitia *ſic facies:* Terito *piper Liguſticum, pyretrumq́; minimum ſuffundes, liquamen tẽperabis, & aquam cyſterninam quū induces inſuſeris'ue, exinanies, & in cacabo excipies, ita tamen ut hyſitia ad uaporem ignis ponatur, & caleat, & ſic ad ſorbendū inferes in hyſitio.*

Hyſitia *de pullo habent, de pullo, lolæ floris libram unam, liquaminis quartarium unum, piperis ſemunciam.*

Aliter: De *pullo, piperis grana triginta unum conterito, adijcias liquaminis optimi* chœnicem, careni tantundem aquæ undecim immittes, atque ad ignis uaporem pones hyſitium ſimplex, ad unum liquaminis acetabulum, aquæ ſeptem mittes, modicum apij uiridis, triti piperis cochleare unum hyſitiolo incoquas, & ſic paratum ad uentrem ſoluendum dabis.* Hydrogaro *pectines (aliâs peces) conditi addantur.* Hyſitia *de pano primum quidem locum habent, ita ſi fricta fiant, ut callum uincant.* Secundum *uerò locum habent de cuniculis, tertium locum habent de locuſtis, quartum locum habent de pullis, quintum locum habent* Hyſitia *de porcello tenero.*

* *cenlicem.*

Hyſitia *multa ab alieno ſic facies:* Teres *piper* Liguſticum, *origanum, modicum* Silphij, *hoc eſt, laſeris,*

zingib

zingiber, minimum mellis, modicum liquaminis, temperabis ac miſcebis. Adijcies ſuper hyſitia, facies ut ferueat, quum bene ferbuerit, amylo obligabis ſpiſſo, ſubruendum feres amylum.

Aliter: Piper teres pridie infuſum, cui ſubinde liquamen ſuperfundes, ita ut bene tritum ac luculentum facies piperatum, cui defrutum admiſceas quod ſit de cotoneis, quod ſole torrente in ſubſtantiam mellis cogitur. Quod ſi non fuerit, cammarum uel defrutum immittatur, quod Romani loram uocant. Accipe deinceps amylum infuſum, & adijcito uel ſuccum* oryzæ, & lento igne conficies amylatum.* *colorem *orice.

Aliter: Oßicula de pullis expromas, deinde in cacabum mittas porrum, anetum, & ſalem: quũ hæc cocta fuerint, addes piper & apij ſemen, deinde oryzam teres, addes liquamen & paſſum uel defrutum, omnia pariter miſcebis, & cum hyſitijs inferes.* *oridam.

DE APOTHERMO. CAP. III.

Apothermum ſic facies: Halicam elixam cum nucleis pineis & amygdalis decorticatis (aliâs depilatis) et aqua infuſis, & ex creta argentacea, quoad ad candorem pariter perducantur, lotis, ubi iam commiſcueris, uuã paſſam, carenum, uel paſſum deſuper confractum aſperges, atq; in uolutari inferes.

DE AMBOLATO. CAP. IIII.

Hoc Caput in totum noſtro in exemplari deſyderatur.

DE VVLVVLIS, ET BOTELLIS. CAP. V.

Vluulæ, Botelli, & bulbulæ hyſitiata ſic fiunt: Piper tritum & cyminum, capita porrorum breuia duo à

mole repurgata, ruta item & liquamen admiſcentur pulpæ bene contuſæ & fricatæ. Denuo eodem ſubtrito ita ut *commuſceri poßit, mittas piperis grana et nucleos pineos, & calcabis in materia bene lota, ſic denique coquantur cum aqua & oleo, liquamine, faſciculo porrorum, & aneto.*

Botellum *ſic facies ex oui uitellis coctis, nucleis pineis conciſis, quibus cepam, & porrum conciſum, thusq́; crudum admuſcebis cum pipere modico, atque ita inteſtinum denique farcies, adiectoq́; liquamine & uino decoquas.*

DE LVCANICIS. CAP. VI.

L*Vcanicarum cõfectio ſimiliter ut ſuprà ſcriptum eſt, conficitur:* T*eritur piper, cyminum, ſatureia, rutha, petroſelinum, condimentum baccæ lauri, & liquamen, admuſceturq́; pulpa bene contuſa, ita denuo probè cũ ipſo ſubtrito fricetur cum liquamine, admixto pipere integro, & abundanti pinguedine, & nucleis farcies inteſtinum, perquàm tenuatim perductum, & ſic denique ad fumum ſuſpenditur.*

Alia Lucanica: *Oua et cerebella terito, nucleos pineos, piper, liquamen, laſeris modicum, quibus inteſtinum implebis & elixabis, poſtea aſſabis ac inferes.*

Alia Lucanica: *Cocta halica & contrita cum pulpa conciſa, & trita unà cum pipere, liquamine, & nucleis farcies inteſtinum & elixabis, deinde adiecto ſale aſſabis, et cum ſinapi inferes, uel ita conciſum in diſco, ſeu menſula.*

Alia Lucanica.

Aliter præparatur ſic: Halicam *purgato, & cum liquamine inteſtini, & abdomine, porro'que minutatim*

conciſi

conciſi ſimul elixato. Elixata tolles, pinguedinem concides, & compendia pulpæ in ſe omnia commiſces. Teres inſuper piper Liguſticum & oua tria, hæc omnia in mortario cum nucleis permiſceto, & pipere integro liquamineq; ſuffundito, inteſtina impleto, elixato & ſubaſſato atque exornato, œnogaroq; phaſiani diligēter perſundito.

C. APITII LIBRI II. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI Diſciplina Liber Tertius, qui Cepuros inſcribitur.

DE OLERIBVS. CAP. I.

Vt omne olus ſmaragdinum fiat, ſi cum nitro coquatur, pulmentarium ad uentrem.

OMNE olus ſmaragdinum pulmentarium ad uentrem redditur, ſi betas minutas & porros requietos elixabis, in patina compones, piper teres, & cuminum, ſuffundes liquamen & paſſum, ut quæ ducenda ſint, facias ut ferueant, quum feruerint, inferes. Similiter polypodium in tepidam mittes, ubi maceratum mollierit rades, & minutim cum pipere, & cyminum tritum in patina feruente mittes, & utaris.

Aliter: Betaceos uarrones, uarrobetaceos nigros ita parabis: Deterſas eorum radices, & mulſo decoctas cum ſale modico et oleo in ſe cocto iuſculum facere congruit,

& potari melius eſt, etiam ſi in eo pullus decoctus ſit.

Aliud pulmentarium.

Aliter præparabis ad uentrem pulmentarium, ita: Apios uirides cum ſuis radicibus lauabis, & ſiccabis ad ſolem, deinde allia & capita porrorum ſimul elixabis in cacabo nouo, quoad aqua ad tertias deferueat, hoc eſt, ex tribus heminis aquæ una modò remaneat. Poſtea teres piper & liquamen, & aliquantulum mellis humore temperabis, & aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, & ſuperfundes apio: quæ ubi ſimul ferruerint, appones, & ſi libitum fuerit, apios adijcies.

DE ASPARAGIS ET CVCVRBITIS. CAP. II.

ASparagos, ut palato gratiores fiãt, ſiccabis, ac rurſus in aquam calidam ſubmittes.

Cucurbitas, ut reddas ad guſtum calloſiores, ſic facias: Cucurbitas coctas, expreſſasq́; in patinas compones, conijcies in mortarium piper, cuminum, ſilphij, hoc eſt, laſeris, modici radicem, rutam, & modicum liquaminis, & temperabis aceto, defruti parum admiſcebis, ut ius coletur, exinanies in patina: quum iterum ac tertiò ferbuerit, ab igne depones, & piper minutum aſperges.

Alia Cucurbitæ præparatio.

Aliter: Cucurbitas, iuris colocaſiorum modo ex aqua decoques: piper, cuminum, rutamq́; teres, acetum ſuperfundes, liquamenq́; temperabis in cacabum, cui adijcies cucurbitas eas inciſas, expreſſasq́; in ius mittes ut ferueant, amylo obligabis, piper aſperges ac inferes, cucurbitas exprimes, ſale aſperges, in patina compones, terito piper, cuminum, coriandri ſemen, mentam uiridem, &

laſeris

laſeris radicem, ſuffundes acetum, adijcies carotam, nucleum teres melle, aceto, liquamine, defruto, & oleum temperabis, & cucurbitas perfundes, & quum ferbuerint, piper aſperges & inferes.

Aliter: *Cucurbitas elixatas ex liquamine & oleo mero, præpara.*

Aliter: *Cucurbitas frictas œnogaro ſimplici & pipere, inferes.*

Aliter: *Cucurbitas elixatas & frixas in patinam compones, cuminatum ſuperfundes, modico oleo ſuperadiecto feruere facias, & inferes.*

Aliter: *Cucurbitas frictas, piper Liguſticum, cuminum, origanum, cepam, uinum, liquamen, & oleum, amylo obligabis in patina, & inferes.*

Aliter: *Cucurbitæ cum gallina accipiunt duracina, tubera, piper, careum, cuminum, ſilphij condimenta uiridia, mentam, apium, coriandrum, pulegium, caron, uinum uel oleum & acetum.*

DE CITRIO. CAP. III.

AD *mali citri præparationem, ſumimus ſilerem montanum, ſilphium, mentam ſiccam, acetum, & liquamen.*

DE CVCVMERIBVS. CAP. IIII.

CVcumeres *raſos ex liquamine ſiue œnogaro, ſiue*rictu & gratitudine teneriores ſenties.*

Alia cucumerum præparatio.

Aliter ſic facies: Cucumeres raſos elixabis cum cerebellis elixis cumino & melle modico. Apij ſemen liquamine & oleo bis obligabis, piper aſperges, & inferes.

Aliter: Cucumeres, piper, pulegium, mel, uel paſſum, liquamen & acetum, interdum & ſilphium accedit.

DE PEPONIBVS ET MELONIBVS. CAP. V.

PEpones & melones recipiunt: Piper, pulegium, mel, uel paſſum, liquamen, acetum, interdum & ſilphium præparationi accedit.

DE MALVIS. CAP. VI.

MAluas minores de garo, & ex liquamine, oleo'que & aceto: Maluas maiores in œnogaro cum pipere & liquamine, & careno uel paſſo, parabis.

DE CYMIS. CAP. VII.

SVmuto Cymas, cuminum, ſalem, uinum, & oleum ſi uoles, piper Liguſticum, mentam, rutam, coriandrum, folia coliculorum, liquamen, uinum & oleum, fiat conditum.

Alia Cymarum præparatio.

Ad Cymas: Coliculos elixatos mediabis, ſumma foliorum teres cum coriandro, cepa, cumino, pipere, paſſo, uel careno, & oleo modico.

Aliter: Coliculi aſſati in patina compoſita condiuntur liquamine, oleo, mero, & cumino, ſuperaſperges porrum, cuminum, coriandrum uiride ſuperconcides.

Aliter: Coliculi, Cymæ'ue, conditi, ut ſuprà memoratum eſt, cum elixis porris coquantur.

Aliter: Coliculos condies ut ſuprà, admiſceas ita conditis oliuas uirides quæ ſimul ferueant.

Aliter: Coliculis conditis ut ſuprà, ſuperfundes hali-

cam

cam elixam cum nucleis, & uua paſſa conditum ſuper=aſpergas.

DE PORRIS. CAP. VIII.

Condituram porrorum ſic facies: Porros bene maturos, ſalis pugnum, aquam & oleum miſceas & coquas, & eximes cum oleo, liquamine, & mero, ac inferes.

Aliter: Porros iam apertos cum folijs coliculorum in primis coquas ut ſuprà, ac inferes.

Aliter: Porros in bacca coctos ut ſuprà, inferes.

Aliter: Porri quum elixati fuerint, fabæ nondum conditæ, plurimum conditura, in qua eos manducaturus es, admiſceto.

DE BETIS. CAP. IX.

Vt ex Beta condimentum fiat guſtui non ingratum, concides porrum, & contundes coriandrum, cuminum, uuam paſſam, farinam, & omnia in medullam mittes, ligabis & inferes ex liquamine, oleo, & aceto.

Alia præparatio Betarum.

Aliter ſic facies: Betas elixas & ſinapi oleo modico & aceto bene inferuntur.

DE OLIFERIS. CAP. X.

Olifera (ſeu mauis olyra) in faſciculum manu redacta, ex liquamine pariter ac oleo, meroq; bene inferuntur, uel etiam cum piſcibus aſſis rectè inferuntur.

DE RAPIS. SIVE Napis. CAP. XI.

Rapæ & Napi ſic apparantur: Rapas ſiue napos elixatos exprimes, deinde teres cumini quàm

plurimum

plurimum, rutæ uerò minus. Laſerpitium item Parthicum *adde, uel acetum, liquamen, defrutum, & oleum, quæ modicè ferue re facias, & inferes.*

Alia raparum ſeu naporum ad delitias præparatio.

Aliter ſic: Rapas *ſiue napos elixatas inferes, oleum ſubinſtillabis, quibus ſi uoles acetum addes.*

DE RAPHANIS. CAP. XII.

R*Aphani ſic præparantur:* Raphanos *cum piperato, perinde ut piper cum liquamine teres.*

DE OLERIBVS MOLLIBVS. CAP. XIII.

O*Lus molle ex oluſatro cocto ex aqua nitrata expreſſum cõcides minutim, teres piper* Liguſticum, *ſatureiam ſiccam cum cepa ſicca, adde liquamen, oleum, & uinum.*

Aliud olus molle ex apio.

Aliter fit olus molle: Apium *coques ex aqua nitrata, eximes & concides minutatim, & teres in mortario piper* Liguſticum, *origanum, cepam, uinum, liquamen, & oleum addes, coques in pultario, & ſic apium commiſcebis.*

Aliud olus molle ex lactucis.

Olus *molle ex folijs lactucarum ſic facies:* Lactucam *cum cepis coquas ex aqua nitrata, expreſſa, concides minutatim, in mortario teres piper* Liguſticum, *apij ſemen, mentam ſiccam, cepam, liquamen, oleum, & uinum. Cæterum ne olus molle exareſcat, ſumma quæque amputentur, & purgamenta et caules madefactos in aqua abſinthij contegito.*

DE HERBIS AGRESTIBVS. CAP. XIIII.

HErbæ ruſticæ ac ſyluestres parantur cum liquamine, oleo, & aceto, uel manu uel in patina, adiecto pipere, cumino, & baccis lentiſci.

DE VRTICA. CAP. XV.

VRticam fœminam ſole in Ariete poſito aduerſus pluriſarias ægritudines ſumito ſi uoles, proderit.

DE INTVBIS ET LACTVCIS. CAP. XVI.

INtuba ex liquamine, oleo modico, modica'que cepa conciſa pro lactucis accipitur. Hyeme intubæ ex embammate, hoc eſt, intinctu, uel melle, uel aceto eduntur. Agreſtes lactucæ cum oxyporo, aceto, & modico liquamine ad digeſtionem & contra inflationem ſumuntur. Et ne lactucæ lædant cum zingiberis uncijs duabus, rutæ uiridis uncia, dactylorum præpinguium uncia una, piperis triti ſcrupulis duodecim, mellis boni uncia una, cumini Aethiopici aut Syriaci uncijs octo. Poſtea cuncta infundes pariter in aceto. Quum exiccata fuerint, dimidium cochlearium cum liquamine & aceto modico miſceto. Aut poſt cœnam dimidium cochleare accipies.

DE CARDVIS. CAP. XVII.

CArduos ex liquamine, oleo, & ouis conciſis edito.

Aliter: Carduos, rutam, mentam, coriandrum, fœniculum, omnia uiridia conterito, adde piper Liguſticum, uel

liquam

liquamen & oleum.

DE SPONDYLIS VEL *ſondulis.* CAP. XVIII.

SPondyli ſeu ſonduli fricti ex œnogaro ſimplici eduntur.

Aliter: Spondyli elixi ſale, oleo, mero, coriandro uiridi conciſo, & pipere integro condiuntur.

Aliter: Spondylos elixos perfundes amylato, cuius hæc eſt deſcriptio: Apij ſemen, rutam, mel & piper teres, paſſum, liquamen, & oleum modicum amylo obligabis, piper aſperges, & inferes.

Aliter: Spondylos teres, cuminum, rutam, liquamen, carenum modicum, oleum, coriandrum uiride, & porrum, ſpondylosq́; inferes pro ſale.

Aliter: Spondylos elixatos præduratos mittes in cacabum, oleum, liquamen, piper, paſſum, colabis & obligabis amylo.

Aliter: Spondylos elixatos conteres, & neruos eorum eximes, deinde cum eis halica elixata & oua conteres, liquamen & piper addes. Hyſitia ex his facies, cum nucleis & pipere in augmento aſſabis, œnogaro continges, & pro hyſitijs inferes.

DE CAROTIS ET *Paſtinacis.* CAP. XIX.

CArotæ ſeu Paſtinacæ fricto cum œnogaro inferuntur.

Alia Carotarum & Paſtinacarum præparatio.

Aliter ſic parantur: Carotas ſale, oleo puro & aceto inferes.

Aliter

Alioer: Carotas elixatas & conciſas cum cumino & oleo modico coques & inferes, indeq; cuminatum colicorum facies.

C. APITII LIBRI III. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI DIſciplina Liber Quartus, qui Pandecter inſcribitur.

DE SALACATTABIIS. CAP. I.

SALACATTABIA *ſic facies: Piper, mentam, apium, pulegium aridum, caſeum, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, ouorum uitella, aquam recentem, panem ex poſca maceratum exprimes, caſeum bubulum, cucumeres in cacabulo compones interpoſitis nucleis, indes et capparim conciſum minutim, iecuſculis gallinarum ius profundes, ſuper frigidam collocabis, & ſic appones.*

Salacattabia Apitiana.

Aliter ſic præparantur Salacattabia Apitiana: Conijcias in mortarium apij ſemen, pulegium aridum, mentam aridam, zingiber, coriandrum uiride, uuam paſſam enucleatam, mel, acetum, oleum et uinum, conteres. Adijcies in cacabulo panis Picentini tria fruſta, interpones pulpas pulli, glandulas hœdinas, caſeum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minutim conciſas, ius ſuprà perfundes. Inſuper niuem ſub ora aſperges & inferes.

Aliter

Aliter: Salacattabia facies: Panem Alexandrinum *excauabis, & in poſca macerabis, adijcies in mortarium piper, mentam, allium, coriandrum uiride, caſeum bubulum ſale conditum, aquam, oleum, inſuper uinum affundes & inferes.*

DE PATINIS PISCIVM, Holerum, Pomorum, & cæterorum. CAP. II.

AD *patinam quotidianam cerebella elixata teres, piper tamen, & cuminum, ac* Laſer *cum liquamine, carenum cum lacte, & holus ad ignem lenem uel ad aquam calidam decoques.*

Alia patina uerſatilis.

Patina *uerſatilis dicta, habet:* Nucleos, *nuces fractas contritas cum melle, pipere, liquamine, lacte, & ouis, adiecto olei modico.*

Aliter: Ad *patinam, thyrſum lactucæ teres cum pipere, liquamine, careno, aquam ad hanc cum oleo coques, ouis obligabis, piper aſperges, & inferes.*

Patina friſilis.

Accipies *holuſatrũ, & purgabis, dilaniabis & coques, adijcies in mortario piperis ſcrupulos ſex, ſuperfundes liquamen & fricabis, poſtea adijcies cerebella, fricabis, interim addes oluſatra, ac ſimul conteres, poſtea franges & addes oua octo.* Adijcies *his cyathũ liquaminis, uini cyathum, paſſi cyathum, contrita ſimul temperabis, patinam perũgas, & thermoſpodio, hoc eſt, cineri calido impones, poſtea quod coctum fuerit, pipere aſperges & inferes.*

Patina de Aſparagis.

Patinam *de* Aſparagis *frigidam facies hoc modo:*

Accipi

Accipies aſparagos purgatos, in mortario fricabis, aqua ſuffundes & perfricabis, mox per colum etiam colabis, & mittes curtas ficedulas, piperis ſcrupulos treis in mortario contere, adijcies liquamen, uini cyathum, uini paßi cyathum, mittes in cacabulum olei uncias treis, inibi ferueant, perunges patinam, in qua oua ſex cum œnogaro miſcebis, cum ſucco aſparagi, impones cineri calido, indes impenſam præſcriptam, tunc & ficedulas compones, coques, piper aſperges & inferes.

Impenſam uidetur ſubinde farturam appellare.

Alia patina de aſparagis.

Patina de aſparagis ſic fit: Conijcias in mortarium aſparagorum præciſuras, quæ proijciuntur, piper Liguſticum conteras, & coriandrum uiride, & ſatureiam, & cepam, affundes uinum, liquamen, & oleum, liquorem ſuccum'ue uniuerſum in patellam transferes, & ſi uolueris, ad ignem oua ad obligandum, diſſolues, & piper deniq; minutum aſperges.

Patina ex oleribus agreſtibus.

Patinam ex oleribus ruſticis, ſiue thymis, ſiue pipere uiridi, ſiue cucumere, ſiue coliculis ita facies, ſi uolueris, ſubſternes pulpas piſcium uel pullorum.

Patina de ſambuco.

Patinam de ſambuco calidam & frigidam ſic facies: Semen de ſambuco purgabis, ex aqua decoques id quod eſt purgatum, exiccabis patinam, compones ad ſurcellum, adijcies piperis ſcrupulos ſex, affunde liquamen. Poſtea adijcies liquaminis cyathum unum, uini cyathum, paßi cyathum, terito, olei tantum uncias quatuor in patinam mittes, pones in thermoſpodio, & facies ut ferueat. Quum ferueri t, franges mox oua ſex, agitabis, & patinam ſic obligabis. Quum obligaueris, piper*

* ſpeculum

 aſperges,

aſperges, & inferes patinam, de thoris accipies roſas, & folijs decerptis album tolles, ac mittes in mortarium. Suffundes liquamen, fricabis, dein mittes liquaminis cyathum unum, & ſuccum per colum colato. Poſt hæc accipies cerebella quatuor, eneruabis & teres, piperis ſcrupulos octo ſuffundes ex ſucco, fricabis, poſtea oua octo franges, uini cyathum unum, paßi cyathum unum, olei modicum addes, inde patinam perunges, & impones cineri calido, atq; ita impenſam ſupraſcriptam mittes, quũ cocta fuerit in thermoſpodio, piperis puluerem ſuperaſperges & inferes.

Patina de cucurbita.

Et concurbita patina ſic fiet: Cucurbitas elixas & frictas in patina compones, cuminatum ſuperfundes, modicoq; oleo ſuperadiecto, feruere facies & inferes.

Patina de apabadialide.

Patinam de apabadialide ſic facies: Apabadialidas ex oleo maceratas in cumana compones, adijcies oleum, liquamen, & uinum. Alligabis faſciculos rutæ & origanum. Apabadialis ubi cocta fuerit, proijcies faſciculos, & piper aſperges, & inferes.

Patina de apua.

Patinam de Abua, ſiue Apua ſic facies: Pulpas abuæ piſcis aßi uel elixi minutatim in tenuia fruſtula diuides ita abundanter, ut patinam qualem uoles adimplere poßis, teres piperis modicum, rutæ ſuffundes liquamen quod ſatis erit, & olei modicum, & commiſces in tina cum pulpis, ſic & oua cruda confracta, ut unum corpus fiat, deſuper leuiter compones urticas marinas, ne cum ouis miſceantur; impones ad uaporem ut cum ouis meare poßint, ut quum exiccata fuerint, ſuperaſperges

piper

piper tritum, & inſeres ad menſam, & ex eſu nemo agno ſcet quid manducet.

Patina ex lacte.

Patinam ex lacte ut facias, Nucleos infundes, atq; exicces eos recentes: quum præparatos habebis, accepta patina in ea compones ſingula ſubſcripta: Medianam maluarum & betarum, porros maturos, apium, olus molle, & uiridia elixa, pullum raptum & iure decoctum, cerebella elixa & lucanica oua dura per medium inciſa mittes, longanones porcinos ex iure Tarentino farſos, conciſos, coctos in cinere, pulpas pullorum, pulpas piſcis fricti, urticas marinas, pulpas oſtreorũ, caſeos recentes alternis compones, nucleos & piper integrum aſperges, ius tale profundes ſuper piper Liguſticum, apij ſemen & ſilphium coquito. At ubi decocta fuerit, lac coles, cui cruda oua commiſces, ut in unum corpus redigatur, & ſuper illa omnia perfundes quum cocta fuerint echinos recentiores, piper aſperges & inferes.

Alia patina Apitiana.

Patinam Apitianam ſic facies: Accipe fruſta ſuminis cocti, pulpas piſcium, pulpas pulli, ficedulas uel pectora turdorum cocta, & quæcunque optima fuerint, quæ omnia concides diligenter præter ficedulas, oua uerò cruda cum oleo diſſolues, piper Liguſticum teres, liquamen & uinum paſſum ſuffundes, & in cacabum, ut calfiat, mittes, & amylo obligabis. Antea tamen pulpas conciſas uniuerſas illuc mittes, & ſic bulliant. At ubi coctum fuerit, leuabis cum iure ſuo, et in patella alternis detrullare conuenit cum piperis granis integris & nucleis pineis, ita ut per ſingula coria ſubſternas diploidem in laganum ſimiliter, quotquot lagana poſueris, tot etiam Detrullare, id eſt, diffundere.

trullas impleto, deſuper adijcies uinum, laganum uerò fiſtula percuties & ſuperimpones, piper aſperges, antè tamen illas pulpas ouis confractis obligabis, atq; ita in cacabum mittes. Tum impenſam patellam æneam qualem debes habere infra oſtendatur patina quotidiana.

Accipies fruſta ſuminis cocta, pulpas piſcium coctas, ac pariter omnia condies diligenter. Accipies patellam æneam, oua confringes in cacabum, & diſſolues, & conijcies in mortarium piper Liguſticum, origanumq́;, fricabis, & ſuffundes liquamen, uinum, paſſum, & oleum modicum, exinanies in cacabum, facies ut ferueat: Quum ferueri, obligabis pulpas, & in ius mittes, diploides ſubſterne, patinam æneam & trullam plenam pulpæ, oleum diſperges, & laganum pones ſimiliter. Et quotquot lagana poſueris tot trullas impenſæ adijcies: unum uerò laganum fiſtula percuties à ſuperficie uerſas in diſcum, in ſuperficiem præterea pones, piper aſperges, & inferes.

Patina uerſatilis.

Patina uerſatilis uice dulci, Nucleos pineos, nuces fractas & purgatas torreficito, terito cum melle, pipere, liquamine, lacte ouis, modico melle & oleo. Patellam thirotaricam ex quocunq; ſalſo uolueris coquito, exoßabis de oleo, & cerebella cocta, pulpasq; piſcium, iecuſcula pullorum, caſeum mollem excaldatum. Hæc omnia calfacies in patella, teres piper Liguſticum, origanum, rutæ baccam, uinum, mulſum, & oleum, patella ad lentum ignem coquatur, ouis crudis obligabis, adornabis, cuminum minutum aſperges & inferes.

Patella arida.

Patellam ſiccam hyſitia turſione eneruabis, concides*

minutatim

minutatim, ac teres piper Liguſticum, origanum, petroſelinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentam ſiccam, ipſum turſionem, hyſitia deformabis, uinum, liquamen, & oleum coques, coctum in patellam collocabis. Ius in ea facies, piper Liguſticum, ſatureiam, cepam, uinum acetum, & oleum transferes in patellam, coques, amylo obligabis, thymum & piper minutum aſperges, & de quacunque libra, ſi uolueris, facies, ut demonſtratum eſt ſuprà.

Patina de apuis.

Patinam de apua ſic facies: Apua fricta lauabis, oua confringes, & cum aqua commiſcebis, adijcies liquamen, uinum & oleum, effice ut ferueant, & quum feruerint mittes apua, quum duxerit ſubtiliter uerſabis, & in calore œnogarum ſimplex perfundes, piper aſperges & inferes.

Patina ex cerebellis.

*Patina ex * laridis & cerebellis ſic fit: Oua dura frigito, cerebella elixato, & eneruato, * cirenia pullorum coques, hæc omnia præter piſcem diuides, in patinam cõpones præmixta, ſalſum, coctum, in medio pones, piper Liguſticum teres, & ut dulceſcat ſuffundes, piperatum in patinam mittes, & facito ut feruedant, quum ferbuerint ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis.* *largitis

Patina ex piſcibus mullis, aut uicem eorum gerentibus.

Patina mullorum loco: Salſos piſces rades, in patina nuda compones, et adijcies olei quantum ſatis uidebitur, facies ut ferueat: quum ferbuerit, mulſum mittes aut paſſum, piper aſperges, & inferes.

Patina ex piſcibus quibuslibet.

*Patinam piſcium ſic facies: Salſos piſces cuiuſcunque generis duratos friges, in patina compones, & adijcies olei quod ſatis eſt, ſalſum coctum medio interpones, facies ut ferueat, quum ferbuerit, immittes * mulſum & ius agitabis.*

*mullum

Alia piſcium patina.

Patinam aliam piſcium ſic facies: Piſces quoslibet rades & duratos mittes, cepas ſiccas Aſcalonias uel alterius generis concides in patinam, & piſces ſupercompones, adijcies & liquamen & oleum ubi fuerit coctum, ſalſum coctum in medio pones, addendum acetum, aſperges & coronam bubulam.

Patina Lucretiana.

Patellam Lucretianã ſic facies: Cepas Pallacanas purgabis, uiridia earum in patinam proijcies, liquaminis modicum, oleum item & aquam conijcies dum coquitur, ſalſum crudum in medium pones. At ubi cũ ſalſo cocta propè fuerit, adiecto mellis cochleari, aſperges aceti & defruti puſillum, ac guſtabis, ſi fatuum exuerit, liquamen adijcies: ſi ſalſum, mellis modicum, & coronam bubulam aſperges ut bulliat.

Patina Zomore.

Patinam Zomore ſic facies: Ganonas crudos & quoſlibet piſces in patinam compones, adijcies oleum, liquamen, uinum coctum, porri faſciculum & coriandri, dum coquitur, teres piper Liguſticum, origani faſciculum, ſeorſim fricabis, ſuffundes ius ipſum, oua cruda ſolues, tempera, exinanies in patinam, obligabis, piper aſperges & inferes.

Patina ex ſoleis.

*Patina ſolearum ita fiet: Soleas battues & * curatas*

*duratas

compo

compones in patinam, adijcies oleum, liquamen, & uinũ dum coquitur, teres piper Liguſticum, origanum, fricabis, ius ſuffundes, oua cruda, ut in unum redigatur corpus, ſuper ſoleas refundes, lento igni coques, quum duxerit, piper áſperges & inferes.

Patina ex piſcibus.

Patina de piſcibus fiet, ſi accipias piperis unciã unã, careni heminam unã, conditi heminam, olei uncias duas.

Alia de piſcibus patina.

Ad patinam de piſcibus accipe, uuam paſsam, piper Liguſticum, origanum, cepam, uinum, liquamen, & oleum, nec feres in patellam, quum cocta fuerit, conijcies in hãc piſciculos coctos, amylo obligabis & inferes.

Alia patina de piſcibus.

Patinam de piſcibus aliter ſic facies: Denticem auratam, & mugilem accipies, piſces curatos ſubaſſabis, mox eoſdem in pulpas diſcerpas, deinde oſtrea curabis, adijcies in mortario piperis ſcrupulos ſex, ſuperfundes liquamen & fricabis. Inde adijcies liquaminis cyathum unum, uini cyathum unum, mittes in cacabum olei quoque uncias treis pariter & oſtreas. œnogarum ferueſacies, quum ferbuerit, patinam perunges, atque in pulpam prædictam mittes, & in condituram de oſtreis, facies ut ferueat: quum ferbuerit, franges oua quadraginta, ſuper oſtrea fundes, quum ſtrinxerint, piper aſperges & inferes.

Patina de lupo.

Patinam de piſce lupo ſic facies: Teres piper, cuminum, petroſelinum, rutam, cepam, mel, liquamen, paſſum, & olei aliquot guttas.

Patina de ſorbis.

Patina de ſorbis calida & humida: Accipies ſorba, & repurges, in mortario fricabis, per colum traijcies & colabis, cerebella eneruabis quatuor cocta, mittes in mortarium piperis ſcrupulos octo, ſuffundes liquamen, fricabis, adijcies ſorba, quæ inuicem contemperentur, franges inſuper oua octo, adijcies cyathum liquaminis unum, patinam mundam perunges, & in thermoſpodio, id eſt, cinere feruido pones, & ſic eam impenſam mittes, ut ſubtus ac ſuprà thermoſpodium teneat. Vbi cocta fuerit, piperis triti modicum aſperges, & inferes.

Patina de pomis perſicis.

* *piſcibus* Poſſunt ita & perſici piſces & mala perſica condiri.

*Ad patinam de * perſicis: Perſica duriora purgabis, fruſtatimq; concides, elixa in patina compones, olei modicum ſuperinſtillabis, & cum cuminato inferes.*

Patina de piris.

Patinam de piris ſic facies: Pira elixa & purgata in medio teres cum pipere, cumino, melle, paſſo, liquamine, olei modico, & ouis myxis, patinam facies, piper aſperges, & inferes.

Patina ex urtica.

Patinam urticarum calidam & frigidam ſic facies: Vrticam accipies, laua & cola per colum, ſiccabis in tabula, inde eam concides, piperis ſcrupulos decem teres, liquamen ſuperfundes, fricabis, poſtea adijcies liquaminis cyathos duos, olei uncias ſex. Ferueat cacabus, quum ferbuerit, coctum tolles, ut refrigeſcat. Poſt hæc patinam mundam perunges, franges oua octo & agitabis, perfundes, ſubtus ſupraq; cinerem calidum habeat coctum, piper minutum aſperges & inferes.

Patina cotoniorum.

Patinam de Cydonijs ſic facies: Mala cydonia cum

porris,

*porris, melle, liquamine, & oleo * deſricato coqueſcet, inferes uel elixata ex melle.* *defruto. Subinde hæc duo confunduntur.

DE MINVTALIBVS, *hoc eſt, edulijs ex rebus minutatim & teſſellatim conciſis.* CAP. III.

Minutal Marinum ſic facies: Piſces in cacabũ conijcies, pariter & liquamen, oleum item & uinum, & cocturam, porroſq́; capitatos, cum coriandro minutatim concides, hyſitiola de piſcibus minuta facies, & pulpas piſcis decocti cum capparibus, urticas marinas bene lotas, omnia hæc poſt decoctionem mittes, teres piper Liguſticum, origanumq́; fricabis, ſuffundes liquamen, ius ſuum ſibi exinanies in cacabum: quum ferbuerit, tractam confringes, obligabis, agitabis, piper aſperges & inferes.

Minutal tarentinum.

Minutal tarentinum ſic fit: Concides in cacabum albumen de porris minutatim, adijcies oleum, liquamen, cocturam, hyſitiola uel deminuta, atque ita temperabis, ut tenerum ſit hyſitium Tarentinum. Cuius inter hyſitia confectionem inuenies. Ius etiam tale conficies: Piper Liguſticum origanumq́; fricabis, liquamen ſuffundes, ius ſuiipſius uino & paſſo temperabis, mittes in cacabum: quum ferbuerit, tractam confringes, obligabis, piper aſperges & inferes.

Minutal apitianum.

Minutal Apitianum ita fit: Oleum, liquamen, uinum, porrum capitatum, menta, piſciculi, hyſitiola minuta, teſticuli caponum, glandulæ porcellinæ, in ſe omnia decoquantur, teres inſuper piper Liguſticum, coriandrum ui-

ride, uel ſemen, ſuffundes liquamen, adijcies mellis modicum, & ius ſuum ipſius uino & melle temperabis, facies ut ferueat: quum ferbuerit, tractam cõfringes, obligabis, agitabis, piper aſperges & inferes.

Minutal Matianum.

Minutal Matianum ſic facies: Adijcies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, hyſitia minuta, ſpatulam porcinam coctam, teſſellatim concides cum ſua tergilla, facies ut ſimul coquantur media coctura, mala Matiana purgata intrinſecus teſſellatim conciſa immittes, dum coquitur. Teres piper, cuminum, coriandrum uiride, uel ſemen, mentam, laſeris radicem, ſuffundes acetum, mel, liquamen, defrutum modicè, & ius ipſius aceto modico temperabis: quum ferbuerit, tractam confringes, & eadem obligabis, piper aſperges & inferes.

Minutal dulce.

Minutal dulce ex Citrijs ita fiet: Conijcies in cacabũ oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum concides & coriandrum minutatim, ſpatulamq́; porcinam coctam, hyſitiola minuta dum coquitur. Teres piper, cuminum, coriandrum uiride ſiue ſemen, rutam uiridem, laſerisq́; radicem, ſuffundes acetum & defrutum, ius ſuo cũ aceto temperabis ut ferueat. Quũ ferbuerit, citrum purgatum introferas teſſellatim conciſum, & elixatum in cacabum mittes, tractam confringes, & eadem obligabis, piper aſperges, & inferes.

Minutal ex præcoci.

Minutal ex præcoci: Adijcies in cacabo oleum, liquamen & uinũ, concides cepam Aſcaloniã aridã, ſpatulam porcinam, coctam teſſellatim concides. His omnibus coctis, teres

ctis,teres piper,cuminum, mentam ſiccam,& anethum. Suffundes mel,liquamen, paſſum & acetum modicè. Ius de ſuo temperabis præcoci,enucleata mittes,facies ut ferueant donec percoquantur, tracta confringes, & ex eadem obligabis,piper aſperges & inferes.

Minutal leporinum.

Quemadmodum minutal ex iocinoribus & pulmonibus leporis facies,inter lepores inuenies: Adijcies in cacabum liquamen,uinum,oleum, cocturam, porrum, & coriandrum conciſum. Hyſitia minuta, ſpatulam porcinam coctam,teſſellatim conciſam,&c. in eundem cacabum mittes,dum coquitur, teres piper Liguſticum & origanum. Ius de ſuo uino & paſſo temperabis, facies ut ferueat: quum ferbuerit,tractam confringes,& ex eadem obligabis,piper aſperges & inferes.

Minutal roſatium.

Minutal ex roſis eodem utiq; iure ſuprà iam præſcripto conficies,ſed paßi amplius adijcies.

DE PTISANA, SIVE *cremore.* CAP. IIII.

*PTiſanam ſic facies: Ptiſanam fricabis pridie infuſam lauando,pones ſupra ignem calidum,quum ferbuerit immittes olei quantum ſatis, & anethi exiguum faſciculum,cepam ſiccam, ſatureiam,& * coledium, ubi coquantur propter ſuccum mittes coriandrum uiride & ſalem ſimul tritum,& effice ut ferueat. Quum bene ferbuerit, tolles faſciculum, & transferes in alterum cacabum ptiſanam, ne fundum attingat, & combuſtionem ſentiat, ligabis, & colabis in cacabo, ſupra acronem colœſium teres piper Liguſticum, pulegij aridi modicum,*

*colœſium

cuminum

cuminum, & ſilphium frictum: quæ ut bene tegantur, ſuperfundes acetum ac defrutum, liquamen refundes in cacabum, cæterum colœſium acronem oportet ſuper ignem lentum ferueſacere, ptiſanam barricam infundere, cicer, lenticulam, piſa defriges, & cum leguminibus ptiſanam elixabis, ubi probè bullierit, olei quod ſatis eſt adijcies, & ſuper uiridia concides porrum, coriandrum, anethum, fœniculum, betam, maluam, coliculum, molle & uiride cõminutim conciſa in cacabum mittes, coliculos elixabis, & teres fœniculi ſemen, origanum, ſilphium, et Liguſticum: *poſtquàm triueris, liquamine temperabis, atque ſuper legumina refundes & agites, coliculorumq́; minutias inſuper concides.*

DE GVSTIS. CAP. V.

GVſtum *uerſatile ſic facies:* Albas *betas minutas, porros requietos, apium, bulbos & cochleas elixabis, zingiber, pullorum axillas, hyſitia coquas, iure cuius perunges patinam, & folia maluarum ſubſternes, & olera præmixta compones, & ſicut ſaxa permiſcebis, bulbos inuerſos, damaſcena, cochleas, hyſitia, lucanicas breues concides, liquamine, oleo, uino, & aceto excipies cuncta ut ferueant.* Quum *ferbuerint, teres piper* Liguſticum, *zingiber, & pyrethrum modicum, fricabis, ſuffundes, & bullire ſinas.* Patina *oua complura confringes, & ius mortarij reliquum commoueto, patinam commiſcebis & obligabis.* Dum *ducis, œnogarum ad eam ſic facies:* Teres *piper* Liguſticum, *& fricabis, ſuffundes liquamen, & uino paſſo temperabis, in cacabulum mittes olei modicum, facies ut ferueat: ubi ferbuerit, amylo obligabis, patinam in lance uerſabis, folia maluarum ammiſcebis, antequam*

tollas œnogaro perfundes,piper inſuper aſperges & inferes.

Guſtum de oleribus.

*Ad guſtum de oleribus cõdies bulbos,liquamine , oleo, & uino:quum cocti fuerint,iecinora porcelli,& gallinarum , & ungellas , & * axillas diuiſas pariter cum bulbis ferueant.Vbi ferbuerint,teres piper Liguſticum , ſuffundes liquamen,uinum,& paſſum ut dulceſcat.Ius ſuum ſibi ſuperfundes,reuocabis in bulbos:quum ferbuerint,ad momentum amylo obligabis.* *ſcellas

Guſtum de cucurbitis.

Guſtum de cucurbitis farſilibus ita præparabis:Cucurbitas à lateribus ſubtiliter ad modum teſſellæ oblongioris decides & excauabis,& in frigidã demittes,impẽſam ad hanc ſic efficies: Teres piper Liguſticũ & origanum,liquamen ſuffundes,cerebella cocta læuigabis , oua cruda diſſolues,& pariter mittes,ut unum corpus conſtituatur, liquamen temperabis,& cucurbitulas iam præfatas non plenè coctas : atq; inde impenſam implebis , ſurculas de teſſella ſua recludes,& coctas eximes & friges.Oenogarum huc congruum ſic facies : Teres piper Liguſticum, ſuffundes uinum & liquamen,paſſo,ut dulceſcat,temperabis, olei modicum mittes in cacabum , & ſic effice ut ferueat:quum ferbuerit, amylo obligabis , & cucurbitas frictas œnogaro perfundes, piperq́; aſperges ac inferes.

Guſtum de præcocibus.

Guſtum de præcoquis ſic facies :Duracina primotica puſilla præcoquia purgabis, enucleabis,in frigidam mittes,in patina compones,teres piper,mentam ſiccam , ſuffundes liquamen adijcies mel,paſſum,uinum, & acetum,

refun

refundes in patina ſuper præcoquia, olei modicum mittes, & lento ſimul igne ferueant, amylo obligabis, piper aſperges & inferes.

C. APITII LIBRI IIII. FINIS.

CAELII APITII
DE CVLINARIAE REI
diſciplina liber Quintus, qui Oſprion inſcribitur.

DE PVLTIBVS. CAP. I.

PVLTES Iulianæ ſic coquātur: Alicam repurgatam infundes, coques, utq; ferueat, efficies: quum ferbuerit, oleum infundes. Vbi ſpißitudinem contraxerit, diligenter ligabis. Adijcies his cerebella
*lyatæ duo cocta, & ſelibram pulpæ, quaſi ad hyſitia * ſolutæ cum cerebellis teres, & in cacabum mittes. Teres piper Ligusticum & fœniculi ſemen, ſuffundes liquamen, & uini parum mittes in cacabum ſupra cerebella, & pulpam. Vbi ſatis fuerit, cum iure miſceto. Ex hoc alicam paulatim condies atq; ad trullam cum alijs permiſcebis, tantiſper dum quaſi ſuccus uideatur.

Pultes Oenogari.

*copadias Pultes cum iure œnogari cocti ſic fient: Pultes œnogari bene cocti condies, quo iure * cupedias, mulam, ſiue alicam coctam condies, & cum * copadijs porcinis caponis œno cocti iure conditis.

Pulticula Tractogala.

Pultes Tractogalæ ſic fiunt: Lactis ſextariū, & aquæ modicum

modicum fundes in cacabum nouū, ut lento igne ferueat, teres ſorbiculos tractæ, ſiccabis & cōfringes, & * in coloeſium mittes ne fartura quædam miſcēdos agitabis: quū fuerit cocta, ut & ſuper ignem mittas, melle ex muſteis cū lacte ſimiliter facies, ſalis & olei minus addes.

* partibus in læſum mittes: ne uatura, &c.

Alia pulticula.

Aliter ſic pultes facies: Alicam purgatam fundes, coques, dum ferbuerit oleum addes. Quum ad ſpiſsitudinem peruenerit, cerebella duo adijcies cocta, & ſelibram pulpæ quaſi ad eſitia lyatæ cum cerebellis teres, & in cacabum mittes, teres inſuper & piper Liguſticum & fœniculi ſemen, ſuffundes liquamen & meri modicum, ac mittes in cacabum, ſupra cerebella & pulpam, ubi ſatis fuerit cum iure permiſcebis. Ex quo ſanè paulatim alicam condies, ſic ut ius quaſi ſuccus uideatur.

DE LENTICVLA ET caſtaneis. CAP. II.

LEnticulam ex ſpondylis ſiue ſondylis hoc modo facies: Lenticulam conijcies in cacabum mundum, mittes in mortarium piper, cuminum, ſemen coriandri, mentam, rutam, & pulegium, fricabis, ſuffundes acetum, adijcies mel atq; liquamen, & defrutum aceto temperabis, exinanies denuo in cacabum, ſpondylos elixatos teres, ac feruere ſinas. Quum bene ferbuerint, obligabis, addes inuolutari oleum cum uiridi lenticula.

De caſtaneis.

Accipies cacabum nouum, & in hoc caſtaneas diligenter purgatas conijcies, addes aquam & nitri modicum, facies ut coquantur. Dum coquitur, in mortario piper, cuminum, ſemen coriandri, rutæ, laſeris radicem,

mentam,

mentam,pulegiumq́; fricabis, ſuffundes acetum, mel, & liquamen aceto tēperabis,& ſuper caſtaneas coctas refundes,oleum adijcies,feruere permittes: quum ferbuerit in mortario teres. Guſtabis,ſi quid deeſt,quum inuolutare miſeris,unà cum oleo uiridi addes.

Aliter:Lenticulam coques,quum deſpumaueris, porrum & uiride coriandrum ſuperinijcies:coriandri ſemē, pulegium,laſeris radicem, ſemen mentæ & rutæ ſuffundes,acetum adijcies, quod melle, liquamine, & defruto temperabis, addes oleum, agitabis, ſi quid opus fuerit, addes,& amylo obligabis.Oleum inſuper recens ac uiride mittes,piper aſperges & inferes.

DE PISIS. CAP. III.

PIſum coques,quum deſpumauerit, porrum, coriandrum,& cuminum ſuperinijcies, teres piper Liguſticum,careum, anethum. & ocymum uiride ſuffundes, uino & liquamine temperabis,facies ut ferueat:quum ferbuerit,agitabis:ſi quid defuerit,addes & inferes.

Alia piſorum præparatio.

Piſa farſilia coques cum oleo & abdomine adiecto, mitte in cacabum liquamen & porrum capitatum, coriandrum uiride ad coquendum impones. Eſitia minuta facies quadrata,& coques ſimul turdos uel aucellas, uel de pullo conciſo, & cerebella propémodum cocta. Cum iuſculo lucanicas & petaſonem elixabis. Porros ex aqua coques, nucleorum heminam friges,piper Liguſticum, origanum & zingiber conteres, ius abdominis fundes, deinde nucleos aſperges, & ſupra piſa tantum mittes ut contegas fundum angularis, & ſic ubi ſuprà petaſonis pul

Eſitia prius Hyſitia Græcê uocauit.

nis pulpas, porros, lucanicasq́; conciſas compoſueris, iterum piſa ſupermittes, alternis item aptabis obſonia quouſque impleatur angularis. Omnium *nouiſsimè piſa adijcies, ut in ſe omnia complectatur et contineat intus, coques in furno uel lento igni impones, ut ducat ad ſe deorſum, oua dura facies, uitella eijcies, & in mortarium mittes cum pipere albo, melle, uino candido, & liquamine modico teres, & uaſi, ut ferueat, indes: quum ferbuerit, piſa in lancem mittes, atque hoc iure profundes.* Hoc *uerò ius* Can*didum appellatur.*

Piſum Indicum.

Pi*ſum coques, quum deſpumatum fuerit, porrum, & coriandrum concides, & indes in cacabum ut ferueat, & accipies ſepias minutas, cuiuſmodi ſunt impurgatas, cum atramento ſuo, ut ſimul coquantur, adijcies oleum, liquamen, & uinum, faſciculum porri & coriandri, facies ut coquatur.* V*bi coctum fuerit, teres piper* L*iguſticum, origanum, caſei modicum, ſuffundes ius ſuum, uinoq́; & paſſo temperabis, ſepias comminutim concides, & in piſum mittes, piper aſperges, piſum coques, & agitabis, mittes'que in frigidam: quum refrigerauerit agitabis.* Conci*des inſuper cepam minutatim, & albumen oui oleo & ſale condies, aceti modicum adijcies, uitellum oui in boletum colabis, & oleum inſuper recens fundes aut uiride, ac inferes.*

Piſum uitellinum.

Pi*ſum uitellinum ſiue fabam ſic inſtrues:* Pi*ſum coques, leuigabis, piper* L*iguſticum ac zingiber teres, & ſuper condimenta mittes uitella ouorum ad duritiam uſque decocta, mellis teres uncias treis, liquamen item, uinumq́; & acetum: omnia hæc mittes in cacabum, & con*

dimenta contrita oleo adiecto pones ut ferueant, condies piſum, læuigabis, ſi aſperum fuerit mel addes, & inferes.

Aliter: Piſum *ſiue fabam ubi deſpumaueris, teres liquamen, mel, carenum, cuminum, rutam, apij ſemen, oleum, & uinum miſceas cum pipere trito, & cum hyſitijs inferes.*

Aliter: Piſum *ſiue fabam deſpumatum ſubtrito laſere* Parthico, *liquamine & careno condies, oleum modicè ſuperfundes & inferes.*

Piſum adulterum uerſatile.

Piſum *adulterum uerſatile hoc modo paratur:* Piſum *coques & cerebella, uel aucellas, uel turdos à pectore exoſſatos, lucanicas, iecinora, & * zizeria pullorum in cacabum mittes, liquamen, oleum, faſciculum porri capitati, coriandrum uiride concides, & cum cerebellis coques, teres piper* Liguſticum, *& liquamen.*

Piſum Vitellianum.

Piſum *ſiue fabam* Vitellianam *ſic pares:* Piſum *ſiue fabam coques, ſpuma omni detracta, porrum, coriandrum, & flores maluarum addes: dum coquitur, teres piper* Liguſticum, *origanum, & fœniculi ſemen: ſuffundes liquamen & uinum in cacabum, adijcies oleum, fac ferueat: ubi ferbuerit, agitabis, oleum inſuper uiride addes & inferes.*

DE CONCICLIS. CAP. IIII.

C*onciclam cum faba coques, teres piper* Liguſticum, *cuminum, coriandrum uiride, ſuffundes liquamen uino, & liquamen in eo temperabis, mittes in cacabum, addes oleum, lento igne ferueat, & inferes.*

Concicla Apitiana.

Ad conciclam Apitianam accipies cumanam mundam, ubi coques piſum, cui indes lucanicas conciſas, hyſitiola porcina, pulpas, & petaſonem. Teres piper Ligusticum, origanum, anethum, cepam ſiccam, coriandrum uiride, ſuffundes liquamen, uino liquamineque temperabis, mittes in cumanam, cui adijcies oleum, perunges undique etiam ſi bibendum, oleum igni lento coques, ita ut ferueat, & inferes.

Conciclа Piſorum.

Concicla de Piſo ſimplici ſic fit: Piſum coques, quum deſpumata fuerit, porri & coriandri faſciculum indes. Dum coquitur, teres piper Liguſticum & origanum, faſciculum ſeorſim fricabis, ſuffundes, liquamine temperabis, indes, ſuperadijcies oleum, & lento igni ferueat, & inferes.

Concicla Commodiana.

Conciclam Commodianam ſic facies: Piſum coques, dum deſpumauerit, teres piper Liguſticum, anethum, cepam ſiccam, ſuffundes liquamen, uino & liquamine temperabis, mittes in cacabum ut combibat, deinde oua quatuor ſolues, in ſextarium piſorum mittes, in cumana ad ignem pones, ut ducat, & inferes.

Aliter: Conciclam ſic facies: Pullum minutatim concides, liquamine, oleo, & uino ammixto ferueat, concides cepam, coriandrum minutim, & cerebella eneruata mittes in eundem pullum. Quum coctus fuerit, leuabis, exoſſabis, concides minutim cepam & coriandrum, colabis ibi piſum coctum, non conditam accipies conciclam, proq; modo uariè compones, deinde teres piper & cuminum, confundes ius de ſuo ſibi. Item in mortario oua duo diſſolues, temperabis, ius ſuum ſuffundes piſo integro

elixato, uel nucleis adornato, & igne lento feruere ſines ac inferes.

Alia Concicla.

Aliâs ſic præparantur: Conciclidatus pullus, uel porcellus *exoſſatus accipiatur, pullum à pectore & femoribus eius iunges in porrectum, ſurculo alligabis, & impenſam.*

Concicla farſilis.

Conciclam *farſilem hoc modo parabis:* Alternabis *piſum lotum, cerebella, lucanicas, &c. teres piper* Liguſticum, *origanum, & zingiber, liquamen ſuffundes, paſſo et uino temperabis, facies ut ferueat: & quum ferbuerit, mittes modicè, & ipſum condies, alternisq; in pullo compones, omento tegas, & in operculo deponas, atque in furnum mittas, ut paulatim coquantur, & inferes.*

DE PTISANA ET ALICA. CAP. V.

PTiſanam *& alicam, uel ſuccum ptiſanæ ſic facies:* Ptiſanam *uel alicam lauando fricabis, pridie infuſam, impones ſuper ignem: uel dum bullierit, indes olei ſatis, & anethi modicum faſciculum, cepam ſiccam, ſatureiam,*
* coloſium *&* * colonium, *ut ibi coquatur, propter ſuccum indes & coriandrum uiride, & ſalem ſimul tritum, & facies ut ferueat. Quum bene ferbuerit, tolles faſciculum, & ptiſanam ſic in alterum cacabum transferes ne fundum contingat ad euitandam combuſturam, ligabis probè, & colabis in cacabo ſuper acronem* colonium, *teres piper* Liguſticum, *pulegij aridi modicum, cuminum, ſilphium frictum ut bene tegatur, ſuffundes mel, acetum, defrutum, liquamen, refundes in cacabum, ſed coloſium acronem facies ut ferueat ſuper ignem lentum.*

Alia

Alia Ptiſanæ præparatio.

*Aliter hoc modo paratur Ptiſana: Infundes cicer, lenticulam, ac piſum, defricabis ptiſanam, & cum leguminibus elixabis. Vbi bene bullierit, olei quantum ſatis uidebitur indes, & uiridia inſuper concides porrum, coriandrum, ancthum, fœniculum molle. Hæc cuncta uiridia conciſa in cacabo cum coliculis elixato, & fœniculi ſemen ſatis, origanum item ac ſilphium, piperq; Liguſticum conterito. Poſtquam triueris, liquamine temperato, & ſuper legumina refundito, agitato, & coliculorum *minutias* ſuperconcidito.* *minutas

DE FABATIIS VIRIDIBVS, ET BAIANIS. CAP. VI.

FAbatiæ uirides ex liquamine, oleo, coriandro uiridi, cumino, & porro conciſo coctæ inferuntur.

Aliæ fabatiæ.

Fabatiæ aliter ſic fiunt: Fabatiæ frictæ ex liquamine ſolo inferuntur.

Fabatiæ aliæ.

Aliter hoc modo fiunt: Fabatiæ ex ſinapi trito, melle, nucleis, ruta, cymino, atque ex aceto inferuntur.

Baianarum apparatus.

Baianas elixas minutatim concides, cumq; ruta, apio uiridi, porro, oleo, liquamine, & careno uel paſſo modico inferes.

DE FOENO GRAECO, PHAſeolis, & Ciceribus. CAP. VII.

FOEnum Græcum ex liquamine, oleo, & uino: Phaſeoli item ac Ciceres inferuntur.

Phaſeolorum apparatus.

Phaſcoli uirides & cicer ex ſale, cumino, oleo, & mero modico inferumtur.

Alius phaſeolorum apparatus.

Phaſeoli aliter ſic apparantur: Phaſeolos ſiue cicer fricta ex œnogaro ac pipere guſtantur, & elixatim ſumpto ſeminc cum ouis, in patella cum fœniculo uiridi, pipere, liquamine, & careno modico pro ſalſo inferuntur, uel ſimpliciter ut ſolet.

C. APITII LIBRI V. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI

diſciplina Liber Sextus, qui Trophetes inſcribitur.

DE STRVTHIONIS APPARATV. CAP. I.

IN *Struthione elixo uſurpant, piper, mentam, cuminum, porrum, apij ſemen, dactylos, uel cariotas, mel, acetum, paſſum, liquamen, & olei modicum. Quæ in cacabo bulliunt, amylo obligant, atq; ita partes ſtruthionis in lance perfundunt, ac piper deſuper aſpergunt. Si autem condituram coquere uolueris, alicam addes.*

Alia Struthionis præparatio.

Aliter ſic præparatur: Struthione elixo, piper Liguſticum, thymum aut ſatureiam, mel, ſinapi, acetum, liquamen, & oleum addes.

DE PRAEPARATIONIBVS Gruis, & Anatis. CAP. II.

GRuem uel Anatem lauabis, uel alioquin ornabis, & ollæ includes, adijcies aquam, ſalem, & anethum, dimidia coctura decoques dum obduretur, leuabis, & iterum in cacabum mittes cum oleo, liquamine, faſciculo origani, & coriandri, prope cocturam deſruti modicum addes, ut coloret. Teres piper Liguſticum, cuminum, coriandrum, laſeris radicem, rutam, carenum, & mel diffundes, ius ſuum aceto temperabis, in cacabum rurſum ut calfiat, exinanies, amylo obligabis, lanci impones, & ius perfundes.

Alia Gruis, Anatis, uel pulli præparatio.

In Grue, Anate, uel in pullo adhibe piper, cepam ſiccam, Liguſticum, cuminum, apij ſemen, pruna uel damaſcena enucleata, muſtum, acetum, liquamen, deſrutum, & oleum, & coques gruem: quum coquis, caput eius aquam non tangat, ſed foris exiſtat. Quum cocta fuerit, ſauano calido inuolues gruem, & caput eius cum neruis detrahe, ſequetur ut pulpæ uel oſſa remaneant, cum neruis enim manducari non poteſt.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

Gruem uel Anatem excipies, lauabis, ornabis, & in olla cum aqua, ſale, & anetho dimudia coctura elixabis. Rapas quoque ut* expromi poſſint leuabis de olla, & iterum lauabis, & in cacabum mittes anatem cum oleo, liquamine, & in faſciculo porri & coriandri, rapam lotam & minutatim conciſam deſuper mittes, facies ut coquatur modica coctura, indes deſrutum, ut coloret, ius tale parabis: Piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicem, ſuffundes acetum, & ius ſuum exinanies ſuper ana- *exbromari

tem,ut ferueat: quum ferbuerit, amylo obligabis, rapas ſuperadijcies, piper aſperges, & appones.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

In Gruem uel Anatem elixam Liguſticum piper, cuminum, coriandrum ſiccum, mentam, origanum mittes, nucleos item & careotam, liquamen, oleum, mel, ſinapi, & uinum.

Aliter: Gruem uel Anatem aſſabis, de hoc iure perfundes, teres piper Liguſticum, origanum, liquamen, mel, aceti & olei modicum, ferueat bene, indes amylum, & ſupra ius rotulas cucurbitæ elixæ uel colocaſiæ ut bulliant, ſi ſunt & unguellæ, coques & iecinora pullorum in uolutari, piper minutim aſperges, & inferes.

Alia Gruis uel Anatis præparatio.

In Grue uel Anate elixa, piper Liguſticum, apij ſemen, eruca, uel coriandrum, menta, careota, mel, acetum, liquamen, defrutum, & ſinapi idem facient, ſi in cacabo ita aſſabis.

DE PRAEPARATIONIBVS PERdicis, Attagenæ, Turturis, Palumbi, & uariarum auium. CAP. III.

IN Perdice, Attagena, & Turture elixis addes piper Liguſticum, apij ſemen, mentam, myrthum, & baccas uel uuam paſſam, uel uinum, acetum, liquamen, & oleum, uteris frigido, perdicem ibi cum pluma ſua elixabis, & madefactam deplumabis, depilabis'ue coctura: occiſa perdix poteſt ex iure coqui ne indureſcat, ſi diutius ferbuerit. Elixa coqui debet in perdice, attagena, & turture piper Liguſticum, menta, rutæ ſemen, liquamen, merum, & oleum, calfacies. In palumbis, columbis, auibus, in altili & in phœnicoptero, aßis, addes piper Liguſticum

guſticum,coriandrum,careum,cepam ſiccam,oui uitellū, careotam,mel,acetum,liquamen,oleum,& uinum.

Aliter:Elixis adde piper,careum,apij ſemen,petroſelinum,condimentum,mortaria,careotam,mel,acetum,uinū, oleum,& ſinapi.

Aliter:Piper Liguſticum, petroſelinum, apij ſemen, rutam,nucleos,careotam,mel,acetum,liquamen,ſinapi, et olei modicum.

Alia dictarum auium præparatio.

Aliâs:Piper Liguſticum,laſerem, uinum, ſuffundes liquamine,uino & liquamine temperabis, & fundes ſuper columbum uel palumbum piper aſperum,& inferes.

Ius diuerſarum auium.

Ius in diuerſis auibus ſic facies:Piper, cuminum frictum,*Liguſticum,mentam,uuam paſſam enucleatam, aut damaſcenа,mel modicum,uino myrtoq́; temperabis, aceto liquamē,& oleo calfacies,exagitabis apio et ſatureia.

*Liguſticū, piperi ſubinde ceu gentilitium additur,ſæpe etiā per ſe ſimplex, quod uulgo dicunt Leuiſticū.

Aliud ius auium.

Ius in auibus aliter ſic fit:Piper Liguſticum,petroſelinum,mentam ſiccam,anethi florem uino ſuffundes, adijcies ponticam, uel amygdala toſta, uel modicum liquamen,uino,aceto,& liquamine temperabis.Oleum in pultarium ſuperius mittes,calfacies, agitabis ius apio uiridi, & nepeta* in caraxas,& perfundes ius candidū in auem elixam,piper Liguſticum,cuminum,apij ſemen,ponticā, uel amygdalam toſtam,uel nuces depilatas, uel modicum liquamen,acetum,& oleum.

Ius uiride auibus accommodum.

Ius uiride in auibus ſic fit:Piper, careum, ſpica Indica,cuminum,folium,condimenta uirida, omne genus dactylorum, mel, acetum, uinum, modicum liquamen, &

oleum adduntur.

Ius album.

Ius candidũ in anſere elixo recipit piper, careum, cuminum, apij ſemen, thymum, cepam, laſeris radicem, nucleos toſtos, mel, acetum, liquamen, & oleum.

DE AVIBVS HIRCOSIS. CAP. IIII.

AD aues hircoſas omnis generis ſumes piper Liguſticum, thymum, mentam aridã, caluam, careotam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum, defrutum, ſinapi. Auem ſapidiorem & altiorem facies, & eidem pinguedinem ſeruabis, ſi eam farinam oleo ſubactam contextam in furnum miſeris.

Aliud contra uiroſum odorem.

Si auis hircoſa, in uentrem eius fractas oliuas nouas indito, & conſutam elixabis, deinde coctas oliuas eximes.

DE PHOENICOPTERI *præparatione.* CAP. V.

PHœnicopterum auem elixabis, lauabis, exornabis, et includes in cacabum, adijcies aquam, ſalem, anethũ, & aceti modicum dimidia coctura, alligabis faſciculum porri & coriandri: quum decoquitur, prope cocturã defrutũ indes, & colorabis. Adijcies in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicem, mentam, rutam, fricabis, ſuffundes acetũ, adijcies careotam, iure ſuo ipſius perfundes & inferes. Idem facies & in Pſitaco.

Alia præparatio Phœnicopteri.

Aliter ſic præparatur phœnicopterus: Auem aſſabis, teres piper Liguſticum, apij ſemen, ſeſamum, defrutum, petroſelinum, mentam, cepam ſiccam, & careotam: melle, uino,

uino,liquamine,aceto,oleo,& defruto temperabis.

Aues breuiter omnes ne liqueſcant,cum plumis elixatæ omnibus melius ſapiunt & faciunt,prius tamen exententur per guttur. Vel in* abias ſublatum anſerem elixum calidum è iure frigido Apitiano,teres piper Liguſticum, coriandrum,mentam,& rutam,refundes liquamen & oleum,moderatè temperabis.

Aliter: Anſerem elixum feruentem ſauano mundo exiccabis,ius perfundes & inferes.

DE APPARATV PVLLI.

CAP. VI.

IN Pullo elixo,ius crudum conijcies in mortarium, addes anethi ſemen,mentam ſiccam,& laſeris radicem,ſuffundes acetum,adijcies careotam,refundes liquamen, ſinapis modicum adde,& cum oleo & defruto temperabis,et & ſic mittes.

Præparatio pulli anethati.

Pullum anethatum ſic facies: Mellis modico liquamen temperabis,pullum coctũ lauabis,& caraxas ſauano mundo ſiccabis,& ius ſciſſuris infundes,ut* conuinet: & ubi conuinerit,aſſabis,& ſuo ſibi iure pennis* tongis, piper aſperſum inferes.

Apparatus pulli Parthici.

Pullum Parthicum hoc modo parabis: Pullum aperies à naui, & in quadrato ornabis,teres piper Liguſticum, caſei modicum,ſuffundes liquamen,uino temperabis, compones pullum in cumana, & ſuper hunc condituram facies,laſerem & uinum* interius diſſolues,& in pullũ mittes,ſimulq; decoques,& piper aſperſum inferes. *interidas.

Apparatus pulli Oxyzomi.

Pullum Oxyzomum ſic facies: Accipe olei acetabulum

lum maiorem, ſatis modicè, liquaminis acetabulum minorem, aceti acetabulum perquam minimum, piperis ſcrupulos ſex, petroſelinum, & porri faſciculum.

Apparatus pulli Numidi.

Pullum Numidum ſic præpara: Pullum curato, elixato, lauato, laſerato pipere condito atq; aſſato. Teres piper, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, rutam, careotam, & nucleos ſuffundes, acetum, mel, liquamen, & oleum temperabis. Quum ferbuerit, amylo obligabis, pullum perfundes, piper aſperges & inferes.

Apparatus pulli Laſerati.

Pullum Laſeratum ſic facies: Pullum aſperges anabi, lauabis, ornabis, & pones in cumana, teres piper Liguſticum, laſer & uinum ſuffundes, liquamen uino & liquamine tẽperabis, et mittes pullum, coctus ſi fuerit, piper aſperſum inferes.

Apparatus pulli Paropti.

Ad pullum Paroptum ſumes laſeris modicum, piperis ſcrupulos ſex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroſelini modicum.

Alius apparatus pulli elixi.

Pullum elixum ex iure ſuo ſic para: Teres piper, cuminum, thymi modicum, fœniculi ſemen, mentam, rutam, laſeris radicem, ſuffundes acetum, adijcies careotam, & teres: melle, aceto, liquamine & oleo temperabis.

Aliter: Pullum refrigeratum mittes ſiccatum, quem perfuſum inferes.

Aliter: Pullum elixum cum cucurbitis elixis, iure ſuprà præſcripto addito ſinapi, piper fundes & inferes.

Apparatus pulli cum colocaſijs.

Pullum elixum cum colocaſijs elixis ſupraſcripto iure per

re perſundes & inferes. Facit & melixam, & in oliuis columbaribus, non ualde ita ut lixamentum habeat, ne diſsiliat dum coquitur in olla, ſubmiſſus in ſportellam: quū bullierit, frequenter lauabis, & pones ne diſsiliat.

Apparatus pulli Vardani.

Pullus Vardanus ſic fit: Pullum coques iure hoc, liquamine, oleo, uino, faſciculo porri, coriandri, ſatureia: quum coctus fuerit, teres piper, nucleos, aquæ cyathos duos, & ius de ſuo ſibi ſuffundes, & faſciculos proijcies, lac temperabis, & exinanies in mortarium ſupra pullum ut ferueat, obligabis cum albuminibus ouorum tritis, pones in lance, & iure præſcripto perſundes. Hoc ius Candidum appellatur.

Apparatns pulli Frontoniani.

Pullum Frontonianum ſic præpares: Pullum prædurū condies liquamine, oleo mixto, cui indes faſciculum anethi, porri, ſatureiæ, & coriandri uiridis, & coques. Vbi coctus fuerit, lauabis, & in lance cum defruto perunges, piper aſperges & inferes.

Apparatus pulli Tractogalati.

Pullus Tractogalatus ſic fit: Pullum coques, liquamine, oleo, uinoq́; adiecto, quibus addes faſciculum coriandri, & cepam. Deinde quum coctus fuerit, lauabis cū iure ſuo, & mittes in cacabum nouum lac & ſalis modicū, & mel & aquæ heminam, hoc eſt, tertiam partem, pones ad ignē lentum ut tepeſcat, cōfringes & mittes paulatim: aſsiduè, ne uratur, agitabis. Pullum illuc mittes integrum, uel careotam uerſabis in lance, quem perſundes iure tali, piper Liguſticum, origanum, ſuffundes mel & defruti modicū, & ius ſuum per ſe temperabis in cacabulo, ſinas bullire: quum bullierit, amylo obligabis, & inferes.

Appara

Apparatus pulli fuſilis.

Pullus fuſilis ſic fit: Sicut aliqui cuminatum ita à ceruice expedies, teres piper Liguſticum, zingiber, pulpam ceſam aliquam elixam, teres inſuper cerebellum ex iure coctum, oua confringes & commiſces, ut unum corpus efficias, liquamine temperabis, & olei modicum mittes, piper integrum, nucleos abundantes, fac impenſam & impleas pullum uel porcellum, ita ut laxamentum habeat. Similiter in capone facies, oßibus eiectis, coques. Accipies pullum, & ornabis ut ſuprà, aperies illum à pectore.

Apparatus pulli Leocozymi.

Pullus Leocozymus ſic fit. Accipies aquam & oleum Hiſpanum abundans, ita agitetur ut ex ſe ambulet, & humorem conſumet. Poſtea quum coctus fuerit, quodcunq; porri remanſerit, inde leuabis, piper aſperges & inferes.

C. APITII LIBRI VI. FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI Diſciplina Liber Septimus, qui Polyteles inſcribitur.

DE VVLVIS, CALLO, LIBELLIS, coticulis, & ungellis. CAP. I.

VVLVAE ſteriles hoc modo præparentur: Laſerem Cyrenaicum uel Parthicũ aceto & liquamine temperato, & uuluæ ſterili apponito. Item, piper, apij ſemen, mentam ſiccam, laſeris radicem, mel, acetum, & liquamen.

Alius

Alius Vuluæ ſterilis apparatus.

Vuluæ ſterili piper, & liquamen cum laſere Parthico appones.

Aliter: Vuluæ ſterili piper Liguſticum & liquamen, et conditum modicum appones.

Apparatus caili, libelli, & cæterorum.

Callo, libellis, coticulæ, & ungellis piper, liquamen, & laſerem (quem Σίλφιον Græci dicunt) apponito.

Vuluam præterea ut toſtam facias, cantabro inuolue, et poſtea in muriam mitte, & ſic concoque. Cantabrum furfur uocāt.

DE SVMINIS APPARATV.

CAP. II.

*SVmen hoc modo præparandum: Sumen ipſum elixabis cum cannis, * ſurculas ſale aſperges, atq; in furnū mittes, uel in craticula ſubaſſabis. Teres piper Liguſticū, liquamen mero & paſſo temperabis, amylo obligabis, et ſumen perfundes.* *ſurdas.

Alia Suminis præparatio.

*Sumen plenum ſumitur, teritur piper, careum, * eclimus ſalſus quo ſuitur, & ita coquitur. Manducatur cum halece & ſinapi.*

DE SYCOTO, id eſt, Ficato. CAP. III.

IN Ficato (hoc eſt, iecinore ſuis fico ſaginatæ) œnoga rum, piper, thymum Liguſticum, liquamen, uini modicum & oleum adhibeto. Ficatum, iecur ſuillum.

Alia Ficati præparatio.

Ficatum ad cannam præcides, infundes in liquamine piper Liguſticum, baccas lauri duas, inuolues omento, & in craticula aſſabis ac inferes.

De

DE OFFELLARVM Apparatu. CAP. IIII.

OFfellas Otienſes ſic facies: In offellam deſignabis oſſulas in cute, ita ut cutis ſic remaneat, teres piper Liguſticum, anethum, cuminum, ſilphiũ, baccam lauri unã, ſuffundes liquamẽ, fricabis, in angularem refundes ſimul cum offellis: ubi requieuerit, in condimentis biduum uel tridum pones *ſurdas decuſſatim, & in furnũ mittes. Quum coxeris offellas, quas deſignaueras, ſeparabis, & teres piper Liguſticum, ſuffundes liquamen & paſſi modicum ut dulceſcat. Quum ferbuerit ius, amylo obligabis, offellas facies & inferes.

*ſurculas. Sic aliâs ſæpe.

Offulæ Apitianæ.

*ſurdas. Offellas facies Apitianas hoc modo: Offellas exoſſabis, in rotundũ complicabis, *ſurculas furno admouebis, poſtea præduras leuabis, utq; humorem expuant, in craticula igni lento exiccabis, ita ne adurantur. Teres piper Liguſticum, cyperim, cuminum, liquamen cum paſſo temperabis. Cum hoc iure offellas in cacabum mittes: quum coctæ fuerint, leuabis, & ſiccabis, ſine iure, pipere aſperſo, & *ſurdis. inferes. Si pingues fuerint, cum *ſurculis tolles cutem.

Alia Offellarum deſcriptio.

Potes & de abdomine huiuſmodi offellas facere: Offellæ pro genuino more ex oleo & liquamine condiuntur, & mittitur eis condimentum. Vbi coctæ fuerint, ſuperadijcitur his in foco poſitis hæc conditura (& denuo bulliunt) piper tritum, condimentum, mel, liquamen, amylum: quum iam bulliunt, & ſine liquamine, & oleo elixantur, pipere perfunduntur & iure præſcripto, & ſic bulliunt.

Alia

Alia offellarum præparatio.

Glomerantur etiam hoc modo Offellæ: Ipſæ rectè in ſartagine friguntur, ut penè aſſæ rodantur, liquaminis ſummi cyatho, aquæ cyatho, aceti cyatho, & olei cyatho ſimul mixtis, & in patellam fictilem miſsis, friges & inferes.

Alius offarum apparatus.

Friguntur offellæ etiã hoc modo: Offellas in ſartagine abundanti œnogaro friges, piper aſperges & inferes.

Aliter Offellas ſic facies: Offellæ prius ſale & cumino infuſæ, in aqua rectè friguntur.

DE ASSATVRAE EXQVISITAE APPARATV. CAP. V.

Aſſaturam ſic facies: Aſſam carnem à furno ſimplicẽ, ſale plurimo conſperſam cum melle inferes.

Aliud aſſaturæ condimentum.

Aliter ad aſſaturas: Accipe petroſelini ſcrupulos ſex, laſeris ſcrupulos totidem, zingiberis ſcrupulos ſex, baccas lauri quinq;, condimenti laſeris conditi radices ſex, cyperis ſcrupulos ſex, origani ſcrupulos ſex; coſti modicum, pyrethri ſcrupulos treis, apij ſeminis ſcrupulos ſex, piperis ſcrupulos duodecim, liquaminis & olei quod ſufficit.

Aliud aſſaturæ condimentum.

Ad aſſaturas condiendas ſume: Mirthæ ſiccæ baccam exenteratam cum cumino & pipere, mel item & liquamen cum defruto & oleo teres, & feruefactum amylum, carnẽ elixam ſale ſubaſſatam perfundes, piper aſperges & inferes.

Aliud aſſaturæ condimentum.

*Aſſaturas condies, piperis ſcrupulis ſex, Liguſtici ſcrupulis ſex, petroſelini ſcrupulis ſex, apij ſeminis ſcrupulis ſex, anethi ſcrupulis ſex, laſeris radicis ſcrupulis ſex, *aſſareos ſcrupulis ſex, pyrethro modico, cyperis ſcrupulis ſex, carei ſcrupulis ſex, cuminis ſcrupulis ſex, zingiberis ſcrupulis ſex, liquaminis hemina, & olei acetabulo. Aſſatura in colari elixatur & infunditur in fretali piper, cõdimentum, mel, liquamen, & atteritur in clibano quouſq; coquatur. Elixum uerò colare ſi uoles, ſine conditura aſſabis, & ſuccum calidum perfundes.*

DE ELIXATIONIBVS, & copadijs. CAP. VI.

IVs in elixam omnem: Piper Liguſticum, origanum, rutam, ſilphium, cepam ſiccam, uinum, carenum, mel, acetum, olei modicum perſicatum, & ſauano expreſſam elixam perfundes.

Ius aliud in elixam.

Ius in elixam ſic facies: Piper, petroſelinum, liquamen, acetum, carcotam, cepulam, olei modicum, perfundes calido iure.

Ius aliud in elixam.

Teres piper, rutam aridam, fœniculi ſemen, cepam, careotam, liquamen, & oleum,

Ius album.

Ius candidum in elixam ſic facies: Piper, liquamen, uinum, rutam, cepam, nucleos, conditum modicum de bucellis maceratis unde ſtrigat oleum, quum coxeris, ius perfundes.

Ius aliud album.

Ius candidum aliud in elixam recipit piper, carcum, Liguſticum, thymum, origanum, cepulam, dactylum, mel, acetũ, liquamẽ, & oleũ.

Ius candidum in copadijs.

In copadijs ius album ſic facies. Accipe cuminum, Liguſticum

guſticum, rutæ ſemen, damaſcena, infundes uinum, œnomeli, & acetum, temperabis thymo & origano.

Aliud ius album in copadijs.

Ius aliud candidū in copadijs ſic facies: Piper, *thymū, cuminū, apij ſemē, fœniculū, rutam, baccā myrthi, uuamq; paſſam mulſo temperabis, & agitabis ramo ſatureiæ.*

Ius aliud in copadijs.

Piper *Liguſticum, careū, mentam, ſpicam nardi, quod* ναρδοστάχιον *Græcè uocant, folium, oui uitellum, mel, mulſam, acetum, liquamen, & oleum, agitabis ſatureia, & porro, amylo ius condies.*

Ius candidum in copadijs.

Ius aliud album in copadijs ſic fit: Piper *Liguſticum, cuminum, apij ſemen, thymum, nucleos infuſos, nuces infuſas & purgatas, mel, acetum, liquamen, & oleum adhibentur.*

Ius aliud in copadijs.

Piper, *apij ſemen, careum, ſatureiam, * enechi florem,* *al's nechi* *cepulam, amygdala toſta, careotam, liquamen, oleum, & ſinapis modicum, defruto colorabis.*

Aliter: *In copadijs, piper Liguſticum, petroſelinum, cepulam, amygdala toſta, dactylum, mel, acetum, liquamen, defrutum, & oleum recipit.*

Ius aliud in copadijs.

Ius aliud ſic facies: Oua *dura incides, piper, cuminum, petroſelinum, porrum coctum, myrthi baccas, pluſculum mel, acetum, liquamen, & oleum addes.*

Ius anethatum in clixam.

In clixam ius anethatum crudum, piper, anethi ſemen, mentam ſiccam, laſeris radicem; ſuffundes careotam, mel, liquamen, & ſinapis modicum, defruto & oleo temperabis,

bis, & hoc colare porcino.

Ius in elixam alligatam.

Ius in elixam alligatam ſic facies: Piper Liguſticum, careum, apij ſemen, thymum, cepulam, dactylum, halecem colatum, melle & uino temperabis, apium uiride inciſum ſuperaſperges, oleum mittes & inferes.

DE VENTRICVLORVM apparatu. CAP. VII.

VEntrem Porcinum bene exinanies, aceto & ſale, poſtea aqua lauabis, & deinde hac impenſa infarcies: Pulpam porcinam tonſam tritam, eneruata cerebella tria, & oua cruda commiſcebis, nucleos infundes, piper integrum mittes, & hoc iure temperabis. Teres piper Liguſticum, ſilphium, aniſum, zingiber, rutæ modicum, farcies aqualiculum, ſic, ut laxamentum habens non diſsiliat, in coctura ſurculas amplas, & in ollam bullientem ſubmittes, leuabis, & acu, ne crepent, punges, qua dum ad dimidias coctus fuerit, leuabis, & ad fumum, ut coloretur, ſuſpendes, ac denuo cũ perelixabis, ut coqui commodè poſſit. Deinde liquamine, mero, oleo modico, & cultello aperies, & cum liquamine & Liguſtico appones uentrem ut torrefacias, in cantabro inuolues, poſtea in muriam mittes, & concoque.

DE LVMBVLORVM ET renum apparatu. CAP. VIII.

LVmbuli & renes ita præparentur: Aperiũtur in duas partes, ita ut expanſi ſint, & aſpergitur eis piper tritum, nuclei item, & coriandrum minutatim conciſum, & ſemen fœniculi tritum. Deinde lumbuli euoluuntur aſſati, & conſuuntur, & inuoluuntur omento, et ſic præ-

duren

durentur in oleo & liquamine, inde aſſentur in clibano & craticula.

DE PERNARVM APPARATV. CAP. IX.

P*Ernam ubi cum caricis plurimis & tribus lauri folijs elixaueris, detracta cute, teſſellatim incides, & melle cõplebis. Deinde farinam oleo ſubactam conteres, & ei ueluti corium * inducas, ut cum farina cocta fuerit, eximas furno & inferes.* *reddas

Alius pernæ apparatus.

Pernæ cocturam ex aqua cum caricis cocta ſimpliciter, ut ſolet, illata, cum buccellis careni uel condito melius; ſicut muſteis petaſonem elixabis cum bilibra hordei & caricis uigintiquinq;. Quum elixatus fuerit, decarnabis, & armillam illius candenti batillo ures, & melle continges quod melius, miſſum in furnum melle obligabis: quum coloraueris, mittes in cacabum paſſum, piper, faſciculum rutæ & merum, temperabis. Quum fuerit temperatum, dimidio eius petaſonem perfundes, & aliam partem piperati bucellis muſteorum factis infundes. Quum ſorbuerit, quod muſtei recuſauerit petaſoni refundes laridi coctura tectum, aqua cum multo anetho coques, olei modicum diſtillabis, & modicum ſalis.

DE IECINORVM SIVE pulmonum apparatu. CAP. X.

I*Ecinora Hœdina uel agnina ſic coques: Aquam mulſam facies & oua franges, quibus lactis partem admiſcebis ut inciſa iecinora ſorbeant, coques, & œnogaro ac pipere aſperſo inferes.*

Alia iecoris ſeu pulmonis præparatio.

Iecinora & pulmones hoc quoq; modo coques: Pulmones ex lacte lauato, colato, quod capere poſſunt, oua duo cruda infringes, ſalis grana pauca adijcies, & mellis ligulam ſimul commiſceas, & pulmones impleas, elixabis, et concides, teres piper, indes, ſuffundes liquamen, paſſum, merum, pulmones confringes, & hoc œnogaro perfundes.

DE DVLCIARIORVM apparatu & melle. CAP. XI.

Dvlcia domeſtica (quæ dulciaria dicũt) ſic facies: Palmulas uel dactylos uulgò appellatos infarcies, ſales foris continges, & cepto ſemine, nuce, uel nucleis: uel, piper tritum imperties, ſales foris continges, friges in melle cocto & inferes.

Alius dulcium domeſticarum apparatus.

Aliter ſic dulcia facies: Muſteos, aphros optimos rades & lacte infundes. Quum biberint, in furnum mittes, ne aceſcant modicè eximes eos calidos, melle perfundes, compunges ut bibant, piper aſperges & inferes.

Aliud dulciarium.

Ad dulcia ſiligineos raſos franges, & buccellas maiores facies, lacte infundes, friges in oleo, mel ſuperfundes & inferes.

Aliud dulciarium.

Dulcia piperata mittes, mel, merum, paſſum & rutam indes, nucleos, nuces, alicam elixatam, conciſas nuces, auellanas toſtas adijcies & inferes.

Aliud dulciarium.

Dulcia piper, nucleos, mel, rutam, & paſſum cum lacte teres, & tractam coques, coagulum coque cum modicis ouis perfuſum, melleq; aſperſum inferes.

Aliud

Aliud dulciarium.

Aliter, dulcia accipies, ſimilam coques, & in aqua calida ita ut duriſsimam pultem facies, deinde in patellã expandes: quum refrixerit, concides quaſi dulcia, & friges in oleo optimo, leuabis, melle perfundes, piper aſperges & inferes. Melius feceris, ſi lac pro aqua miſcueris.

Aliter: Tyropatinam accipies, lac ad patinæ quantitatem æſtimabis, quod cum melle temperabis, adq; lacticiniorum ſextarium, oua mittes quinque, ad heminam, oua tria lacte diſſolues, ita ut unum corpus facias, in cuminata colabis, & igni lento coques: quum ad ſe duxerit, piper aſperges & inferes.

Oua ſphongia ex lacte.

Oua quatuor in lactis hemina & olei uncia una, quo unum corpus reddatur, diſſolues in patellam ſubtilẽ, adijcies olei modicum, ſinas bullire, & impenſam quam comparaſti adijcies: quum una parte fuerit coctum, in diſco uertes, melle perfundes, & inferes. Mel, caſeum, piper & liquamen, cum ſale, oleo, & coriandro.

DE BVLBORVM APPARATV. CAP. XII.

BVlbos oleo, liquamine, & aceto inferes, modico cumino hæc ſuper diſperſo.

Aliter: Bulbos aqua tundes, & ex aqua coques, deinde oleo friges. Ius ſic facies: Accipe thymum, pulegium, piper, origanum, mel, acetum, defrutum, carcotam, liquamen, & olei modicum, piper aſperges & inferes.

Alia bulborum præparatio.

Bulbos elixos in pultarium preſſos mittes, thymum, origanum, mel, acetum, defrutum, careotam, liquamen, oleum modicè aſperges & inferes.

Varro ſic utiq; de Bulbis dixit: Aqua decoquant bulbos, qui Veneris * hoſtium quærunt: deinde legitimis etiã nuptijs in cœna ponuntur, ſed & cum nucleis pineis, aut cum erucæ ſucco & pipere.

* uſum

Aliter: Bulbos frictos œnogaro inferes.

DE FVNGORVM FARNEORVM, uel BOLETORVM apparatu. CAP. XIII.

Fungi farnei elixi calidi exiccati in garo cum pipere excipiuntur, ita ut piper cum liquamine teratur.

Aliter: In fungis farneis, piper, carenum, acetum, & oleum, laudantur.

Aliter: Fungi farnei elixi ex ſale, oleo, mero, & coriãdro conciſo inferuntur.

Fungorum boletorum præparatio.

*carenum

Fungos boletos,* careum, faſciculum coriandri uiridis: ubi ferbuerint, exempto faſciculo inferes.

Aliter: Boletorum coliculos liquamine uel ſale aſperſos inferunt.

Alia boletorum præparatio.

Boletorum thyrſos conciſos in patellam, ouaq; perfundes, addito pipere Liguſtico, modico melle & liquamine, temperabis oleo modico.

DE TVBERVM apparatu. CAP. XIIII.

Tubera rades, elixabis, ſale aſperges, ſurculo infiges, ſubaſſabis, & mittes in cacabũ oleum, liquamen, careum, uinum, piper, & mel: quum ferbuerint, amylo obligabis, tubera exornabis & inferes.

Alia tuberum præparatio.

Tubera elixabis, & aſperſo ſale in ſurculis affiges & ſubaſſabis

ſubaſſabis,& mittes in cacabum liquamen, oleum, care=num,uinum modicè,& piper confractum, & mellis mo=dicum,feruere permittas: quum ferbuerit,amylo obliga=bis,& tubera compunges ut combibant,illud exornabis: quum bene ferbuerit,inferes. Si uolueris,eadem tubera o=mento porcino inuolues,aſſabis,& ſic inferes.

Alia tuberum præparatio.

Tubera,œnogarũ,piper Liguſticum,coriandrũ,rutã, liquamen,mel,uinum,& oleum modicè calfacies.

Aliter: Tubera,piper,mentam, rutam, mel, oleum, & uinum modicè calfacies & inferes.

Aliter: Tubera, piper, cuminum, ſilphium, mentam, apium,rutam,mel,acetum uel uinum,ſalem uel liquamen, & oleum modicè.

DE COLOCASIORVM *apparatu.* CAP. XV.

Colocaſiũ radix eſt fabæ Aegyptiæ, cuius folius eſt uſus.

IN *colocaſio (eſt uerò Colocaſia herba quam Fabam Aegyptiacam appellant) piper, cuminum, rutam uel liquamen,oleiq; modicum quum ferbuerint, amylo obli=gabis.*

DE COCHLEARVM *apparatu.* CAP. XVI.

C*Ochleas lacte paſtas accipies & ſpongizabis ab=ſterges'ue, membranam, ut poßint prodire, tolles, adijcies in uas lac & ſalem,per diem unum, cæteris die=bus in lac per ſe mundabis ſtercus, quum paſta fiunt, ut non poßint ſe retrahere,& oleo friges ac mittes œnoga=rum. Similiter & pulpis paſci queat.*

Aliter: Cochleas ſale puro & oleo aſſabis.

Aliter: Cochleas laſere, liquamine,pipere, & oleo ſuf fundes.

Aliter: *Cochleas aſſas liquamine, pipere, & cumino ſuffundes aßiduè.*

Aliter: *Cochleas uiuentes in lac ſiligineum infundes, ubi paſtæ ac ſaginatæ fuerint, coques.*

DE OVORVM *apparatu.* CAP. XVII.

OVa *ſrixa œnogarata obelixa, liquamine, oleo, mero, uel ex liquamine, pipere, & laſere condiuntur.*

Oua mollia ac ſorbilia.

In ouis hapalis (id eſt, teneris ac mollibus) piper Liguſticum, nucleos infuſos, ſuffundes mel, acetum liquamine temperabis.

C. APITII LIBRI VII. FINIS.

CAELII APITII DE CVLINARIAE REI *diſciplina liber Octauus, qui Tetrapus inſcribitur.*

DE CONDIMENTIS ET *præparationibus Aprugni.* CAP. I.

*ſongiatur

APER *ita conditur, * mundatur prius, deinde ſale cuminoq; trito aſpergitur, itaq; diem manet unam, alia die mittitur in furnum. Vbi coctus fuerit, profunditur piper tritum, condimentum aprinũ, uel liquamen, cærenum, & paſſum.*

Aliud condimentum in aprugnum.

Aqua marina cum ramulis lauri aprum quouſq; madeſcat elixabis, corium ipſius tolles, cum ſale, ſinapi, & aceto inferes.

Aliud

Aliud condimentum aprugni.

Ad hoc teres piper Liguſticum, origanum, baccas myrti, exenterabis coriandrum, cepas ſuffundes, mel, uinum, liquamen, & oleũ modicè, calfacies, & amylo obligabis. Aprum in furno coctum perfundes, id quod utiliter in omne genus ferinæ carnis facies. In aprum uerò aſſum, iura feruentia ſic facies: Piper, cuminum frictum, apij ſemen, mentam, thymum, ſatureiam, enechi florem, nucleos toſtos, amygdala toſta, mel, uinum, liquamen, acetum, & olei modicum admoue.

Aliud ad idem condimentum.

In aprum aſſum iura feruentia ſic facies: Piper Liguſticum, apij ſemen, mentam, thymum, nucleos toſtos, uinum, acetum, liquamen & olei modicum. Quum ius ſimplex bullierit, tunc trituræ globum mittes et agitabis, adde cepam & rutæ faſciculos. Si ius pinguefacere uolueris, obligabis albo: ſi uidetur, ouorum liquido mouebis, paulatim piper tritum aſperges & inferes.

Ius uerò in aprum elixum hoc modo conſtitues: Accipe piper Liguſticum, cuminum, ſilphium, origanum, nucleos, careotam, ſinapi, acetum, liquamen, & oleum.

Ius frigidum in aprugnum elixum.

In aprum elixum ius frigidum ſic facies: Piper Liguſticum, cuminum, anethi ſemen, thymum, origanũ, ſilphij modicum, erutæ ſemen, pluſculum ſuffundes merum, condimenta uiridia, modicum cepæ, pontica, amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum, colorabis defruto liquamen & oleum.

Aliter: In aprum teres piper Liguſticum, origanum, apij ſemen, laſeris radicem, cuminum, fœniculi ſemen, rutam, liquamen, uinum, paſſum, facies ut ferueat: quum

ferbuerit,

ſerbuerit, amylo obligabis, aprum introferas & inferes.

Perna Aprina ita impleatur: Recentis per articulum pernæ palum mittes, ita ut cutem à carne ſepares, quò poßit condimentum per cornulum, ut uniuerſa impleatur, accipere. Teres piper, baccam lauri, rutamq́;: ſi uolueris, laſer adijcies, liquamen optimum, carenum, & olei uiridis guttas: quum impleta fuerit, conſtringitur pars ea quæ impleta eſt, lino, & mittitur in zema, quod eſt decoctum, elixatur in aqua marina, cum turionibus lauri & anetho.

DE EMBAMMATIS SEV *iuribus in ceruum.* CAP. II.

IVs *in ceruum ita parabis: Teres piper Liguſticum, carenum, origanum, apij ſemen, laſeris radicem, & fœniculi ſemen, fricabis, ſuffundes liquamen, uinum paſſum, & olei modicum. Quum ferbuerit, amylo obligabis, ceruum coctum introferes, tanges & inferes. In platycerote ſimiliter & in omni uenationis genere, eadem conditura uteris.*

Aliud iuſculum ceruinum.

Ceruum elixabis, & ſubaſſabis, teres piper Liguſticũ, careum, apij ſemen, ſuffundes mel, acetum, liquamen, & oleum calefactum, amylo obligabis, et carnem perfundes.

Iuſculum aliud in ceruum.

Ius aliter in ceruo ſic fit: Piper Liguſticum, cepulam, origanum, nucleos, careotas, mel, liquamen, ſinapi, acetum, & oleum commiſcentur.

Ceruinæ conditura.

Conditura ceruinæ alia ſic fit: Piper, cuminum, condimentum, petroſelinum, cepam, rutam, mel, liquamen, mentam,

tum, paſſum, carenum, & olei modicum amylo obligabis.

Aliter: *Quum iam bullierint, iura feruentia in ceruo, piper Liguſticum, petroſelinum, & cuminum, perfundes nucleos toſtos, aut amygdala melle, aceto, uino, oleo modico, & liquamine, & agitabis.*

Intinctus alius in ceruum.

Embamma in ceruinam aſſam ſic facies: Piper, *nardoſtachium, folium, apij ſemẽ, cepam aridam, rutam uiridem, mel, acetum, liquamen, careotam, uuam paſſam & oleum confundes.*

Aliter: *In ceruum aſſum iura feruentia ex his ita facies:* Piper *Liguſticum, petroſelinum, damaſcena macerata, uinum, mel, acetum, liquamen, & oleum modicum agitabis porro & ſatureia.*

DE CONDIMENTIS *caprearum.* CAP. III.

IVs *in capream hoc modo condies:* Accipe *piper* Liguſticum, *careum, cuminum, petroſelini ſemẽ, mel, ſinapi, acetum, liquamen, & oleum.*

Aliud iuſculum conditum.

Aliud *ius in capream aſſam ex his facies:* Accipe *piper, condimentum, rutam, cepam, mel, liquamen, paſſum, olei modicum, & amylum, effice ut bulliant.*

Iuſculum aliud in capream.

Alia *ratione ius in capream ſic facies:* Piper, *condimentum, petroſelinum, origanum modicum, rutam, liquamen, mel, paſſum, & olei modicum amylo obligabis.*

DE CONDIMENTIS *ouis ſyluaticæ.* CAP. IIII.

Ius in

IVS in ouiferum; hoc eſt, carnem ouis ſylueſtris, ferueſ, piper Liguſticum, cuminum, mẽtam ſiccam, thymum, ſilphium, ſuffundes uino, adijcies damaſcena macerata, mel, uinum, liquamen, acetum, paſſum, & quantum ad colorem inducendum ſatis eſt, oleum, agitabis faſciculo origani & mentæ ſiccæ.

Iuſculum omni uenationi competens.

Ius in uenationes omnes elixas & aſſas: Piperis ſcrupulos octo, rutam, Liguſticum, apij ſemen, iuniperũ, thymum, mentam aridam pondo ſcrupulorum ſenum, pulegij ſcrupulos treis: hæc pariter omnia ad leuiſſimũ puluerem rediges, atq; in unum commiſcebis & teres, adijcies in iuſculum mel quod ſatis erit, & uteris cum oxygaro.

Iuſculum frigidum pro Oue ſylueſtri.

Ius frigidum in Ouifera, piper Liguſticum, thymum, cuminum frictum, nucleos toſtos, mel, acetum, liquamen, & oleum, piper aſperges.

DE CONDIMENTIS BVBVLAE, *& Vitellinæ carnis.* CAP. V.

BVbula ſiue Vitellina fricta ad condimentum ſui recipit piper Liguſticum, apij ſemen, cuminum, origanum, cepam ſiccam, uuam paſſam, mel, acetum, uinum, liquamen, oleum, & defrutum.

Aliter: *Vitulinam ſiue bubulam cum porris, cydonijs, cepis, uel colaſijs, liquamen, piper, laſer, & olei modicum præparabis.*

Aliud condimentum.

In Vitulinam elixam, teres piper Liguſticũ, careum, apij ſemen, ſuffundes mel, acetum, liquamen, & oleum, calfacies, amylo obligabis, & carnem perfundes.

Aliter:

Aliter: In *uitulina elixa adhibe piper* Liguſticum, *fœniculi ſemen, origanum, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, ſinapi, & oleum.*

DE COPADIIS HOEDINIS *ſiue agninis.* CAP. VI.

COpadia *hœdina ſiue agnina cum pipere & liquamine coques.* Item *cum phaſeolis, faratarijs, liquamine, pipere, laſere, * imbrato buccellis panis & oleo modico.*

Aliter: Hœdinam *ſiue* Agninam *carnem excaldatam mittes in cacabum, copadia, cepam, & coriandrum comminutim concides, teres piper* Liguſticum, *cuminum, liquamen, oleum, & uinum coques, in patinam exinanies, & amylo obligato.*

Aliter: Hœdin *am ſiue agninã excaldatam à crudo tritura in mortario, accipiatur & coquatur. Caprina autem quum coquitur, accipit tritura hœdum ſiue agnũ aſſum.*

Hœdi coctura.

Hœ*dum ubi ex liquamine & oleo coxeris, inciſum pipere, laſere, liquamine, & olei modico infundes, & in craticula aſſabis, eodem iure continges, piper aſperges & inferes.*

Aliter: Hœ*dum ſiue agnum aſſamus, piperis adijcimus ſemunciam, * aſeros ſcrupulos ſex, zingiberis modicum, petroſelini ſcrupulos ſex, laſeris modicum, liquaminis optimi heminam, & olei acetabulum.* Hœ*dus ſiue agnus ſyringiatus, quod eſt mammoceſtis, exoſſatus diligenter à gula, ſic, ut uter fiat, & inteſtina integra exinaniuntur, ita ut in caput inteſtina ſufflentur, & per nouiſſimam partem ſtercus exinanitur, aqua diligenter*

lauantur,

lauantur, & ſic implentur admixto liquamine, inde ab humeris conſuitur, & mittitur in clibanum. Quum coctus fuerit, perfunditur. Ius bullies lacte, piper indes tritum, liquamen, carenum, defrutum modicè, deinde etiam oleum, bullienti mittes amylum, uel certè mittatur in retiaculum uel in ſportellam, & diligenter conſtringatur, & bullienti zema, quod eſt decoctum, cum modico ſalis ſubmittetur. Quum bene illic triueris & undis decoxeris, leuetur, & denuo bulliet, cum humore deniq; ſuprascripto bulliente conditura perfundetur.

Alia hœdi & agni conditura.

Hœdus *ſiue* Agnus *ſyringiatus ſic præparatur & conditur :* Accipe *lactis ſextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, ſalis modicum, laſeris modicum, ius ipſius, olei acetabulum, liquaminis & mellis acetabulum, dactylos tritos octo, uini boni heminam, & amyli modicum.*

Alia hœdi & agni conditura.

H*œdum ſiue agnum crudum oleo ac pipere fricabis, & aſperges foris ſalem purum, multo cum coriandri ſemine, in furnum mittes, & aſſatum inferes.*

Aliter: H*œdum ſiue agnum* T*etarpeianum antequam coquatur, conſuito, piper, rutam, ſatureiam, cepam, thymum modicum, & liquamine collues:* H*œdum furno macerabis in patella, quæ oleum contineat.* Q*uum percoxerit, perfundes penſam in patella, ac teres ſatureiam, cepam, rutam, dactylos, liquamen, uinum, carenum, & oleũ.* Q*uum bene duxerit, impẽſam diſco impones, piper aſperges & inferes.*

Alia hœdi & agni conditura.

H*œdum ſiue agnum mittes in furnum, teres piper,*

rutam,

rutam, cepam, ſatureiam, damaſcena nucleata, laſeris modicum, uinum, liquamen, & oleum. Vinum feruens in diſco colluitur, & ex aceto ſumitur.

Laurohœdinum ſeu hœdus laureatus.

Hœdolaurum ex lacte ita facies: Hœdum curabis, præpares, & exoßabis, interanea eius cum coagulo è medio tolles atq; lauabis, conijcies in mortarium piper Liguſticum, laſeris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo uel tria, quæ omnia pariter teres, ſuffundes, liquamen temperabis ex ſale, ſuper trituram colabis lactis ſextarios duos, mellis ligulas duas, hac impenſa inteſtina farcies, & ſuper hœdum compones in gyro & omento, chartaq; ſurculas cooperies, in cacabum uel patellam compones hœdum, adijcies liquamen, oleum, & uinum. Quum ad mediam cocturam peruenerit, teres piper Liguſticum, & ius ſuum ſibi ſuffundes, indes frictorio, modicum teres, reexinanies in cacabum: quum percoctus fuerit, exornabis, amylo obligabis, & inferes.

DE FARTVRIS IN PORCELLOS, *& alijs eorũ præparationibus.*

CAP. VII.

P*Orcellum farſilem duobus præparandi generibus inſtrues, à gutture exenterabis, à ceruice ornabis, antequam perdures ſubaperies auriculam, ſub cutem mittes impenſam Tarentinam, in ueſicam bubulam & fiſtulã auiarij, roſtro ueſicæ alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit, poſtea charta præcludes, infibulabis & præparabis.*

Aliam impenſam ſic facies: Teres piper Liguſticum, origanum, laſeris radicem, modicum ſuffundes liqua-

men, adijcies cerebella cocta, oua cruda, alicam coctam, ius ſuum, aucellas, nucleos, piper integrum liquamine temperabis. Impies porcellum, charta obturabis, fibulabis, & mittes in furnum. Quum coctus fuerit, exornabis, perunges, & inferes.

Alia Porcelli præparatio atq; fartura.

Porcellum, *ſalem, cuminum, laſer, porcellum liquaminatum, porcelli utriculum ita eijcies, ut aliquid pulpæ in eo remaneat. Teres piper Liguſticum, origanum, ſuffundes liquamen, adijcies uinum, cerebellum, oua duo admiſces, quibus porcellum præduratum implebis, fibulabis in ſportella, feruenti ollæ ſubmittes, cocto fibulas tolles, ut ius ex ipſo maneat, piper aſperſum inferes.*

Porcelli elixi farſilis apparatus.

Porcellum *elixum farſilem ſic inſtrues:* Porcelli *utriculum porricies, prædurabis, teres piper Liguſticum & origanum, ſuffundes liquamen, cerebella cocta quot ſatis ſit. Similiter oua diſſolues, liquamine temperabis, farcimina cocta integra præcides, ſed antè porcellum præduratum, liquamine perlauabis, inde infarcies & implebis omnino, commiſceas in ſportella, feruenti ollæ ſubmittes, coctum deterges, ſphongias'ue ſine pipere inferes.*

Apparatus Porcelli aſsi.

Porcellum *aſſum ſic condies:* Tr*actomeli in porcellum curatum, à gutture exenterabis & ſiccabis, teres piperis unciam, mel & uinum indes ut ſimul ferueant, tactam ſiccatam confringes, & in cacabo permiſces, ſurculo lauri uiridis agitabis, tantiſper dum lenis fiat & impinguet decoques, qua impenſa porcellum implebis, ſurculas obdurabis charta, in furnum mittes, exornabis & inferes.*

Alius

Alia apparatus Porcelli.

Porcellum lacte paſtum ,elixum , calidum iure frigido crudo Apitiano ſic apparabis: Conijcies in mortarium piper Liguſticum , coriandri ſemen, mentam, rutam, fricabis, ſuffundes liquamen, adijcies mel, uinum, & liquamen.

Porcelli Vitellini inſtructio.

Porcellum uitellinum appellatum ſic condies: Porcel*lum perinde atque aprum ornabis, ſale aſperges, in furno aſſabis, adijcies in mortarium piper* Ligu*ſticum, ſuffundes liquamen, uino & paſſo temperabis in cacabum, olei puſillum addes ut ferueat, & porcellum aſſum ita iure aſperges, ut cutem imbutam penetret, ſubtusq; recipiat.*

Flacciani Porcelli inſtructio.

Porcellum Fla*ccianum ſic præpares:*Porcel*lum in apri modum ornabis, ſale aſperges, & in furnum mittes.* D*um coquitur, conijcies in mortarium piper* Li*guſticum, careum, apij ſemen, laſeris radicem, rutam uiridem, fricabis, ſuffundes liquamine, uino & paſſo temperabis, in cacabum olei modicum addes, ferueat, amylo obligabis, porcellum coctū ab oßibus tanges, apij ſemen teres in puluerem, aſperges & inferes.*

Porcellus laureatus.

Laureatum porcellum ſic facies : Por*cellum exoſſabis, in modum œnogari ornabis, prædurabis, laurum uiridem in medio franges, in furno aſſabis quoad ſatis eſt, & mittes in mortarium piper* Li*guſticum, careum, apij ſemen, laſeris radicem, & baccas lauri, fricabis, ſuffundes liquamen, & uino paſſoq; temperabis, obligabis porcellum, laurum eximes, & ius ab oſſe tanges & inferes.*

Porcellus Frontonianus.

Frontonianum porcellum exoſſabis, præ durabis, & ornabis, adijcies in cacabum liquamen & uinum, obligabis faſciculum porri, anethi, media coctura, mittes defrutum, coctum lauabis, & ſiccatum mittes, piper aſperges, & inferes.*

*defrictum.

Porcellus uino elixatus.

Porcellum œnococtum ſic præpares,: Porcellum prædurabis, ornabis, adijcies in cacabum oleum, liquamen, uinum, & aquam, obligabis faſciculum porri & coriandri, media coctura colorabis defruto, conijcies in mortarium piper Liguſticum, careum, origanum, apij ſemen, laſeris radicem, fricabis, ſuffundes liquamen, ius ſuum uino & paſſo temperabis, exinanies in cacabum. ſinito ferue re. Quum ferbuerit, amylo obligabis porcellum compoſitum, in patina perfundes, piper aſperges & inferes.

Porcellus Cæſianus.

Porcellum Cæſianum ornabis, infundes pipere, ruta, cepa, ſatureia, & ſucco ſuo, oua inſuper per auriculam affundes, & ex pipere, liquamine, uinoq́; modico in acetabulum temperes, & ſumito.

Aliter: Porcellum aſſum ſic adornabis, teres piper, rutam, ſatureiam, cepam, ouorum coctorum media, liquamē, uinum, oleum conditū, bulliat conditura, porcellum in uolutari perfundes & inferes.

Porcellus Hortulanus.

Porcellus Hortulanus exoſſabitur per gulam in modū iuris, indetur ei pullus eſiciatus particulatim conciſus, adijciātur turdi, ficedulæ, hyſitia de pulpa ſua, lucanicæ, dactyli exoſſati, edules bulbi, cochleæ exēptæ, maluæ, porri, betæ, apium, coliculi elixi, coriandrum, piper integrū, nuclei,*

*hyſiciatus.

nuclei,oua quindecim ſuperinfundentur, liquamen pipe=ratum,oua addentur tria,& denique conſuetur, prædure tur,& in furno aſſetur. Deinde à *dorſo ſcindetur, iureq́; iſtoc perfundetur,piper teratur,ruta, liquamen, paſſum, mel & oleum modicum,bulliant,ubi bullierint, amylum mittetur.*

Ius porrò frigidum in porcellum ſic facies: In *elixum teres piper,careum,anethum,origanũ modicum, nucleos pineos,ſuffundes acetum,careotam,mel,ſinapi factum,ſu=perſtillabis oleum,piper aſperges & inferes.*

Porcellus Traganus.

*Porcellum Traganum ſic facies:*Ex*oſſabis porcellum, & aptabis ſicuti œnococtum,adq́; fumum ſuſpendes,adie ctoq́; ſale in olla elixabis,atq; ita in lance efferes,cum ſal=ſamento iſtoc recenti in porcello lactente,quod habet pi-peris unciam unam,uini heminam unam,olei optimi ace=tabulum unum,aceti acetabulum minus.*

DE PRAEPARATIONIBVS ET *condimentis Leporum.* CAP. VIII.

L*Eporem aqua madidum modicè præcoquito, deinde componatur in patina ad coquendũ cum oleo in fur=no.*Et *quum propemodum fuerit decoctus alio ex oleo, pertingito ſequenti conditura:*T*eres piper,ſatureiam, ce pam,rutam,apij ſemen,liquamen,laſer,uinum, & modi=cum olei.* Inter *coquendum ipſa ſubinde uerſetur con-ditura.*

Alia,ad eam impenſam.

Quum tolli propè debeat, teres piper,dactylum, la-ſer, uuam paſſam,carenum,liquamen, & oleum ſuffun=des:& quum bullierit,piper aſperges, & inferes leporẽ

ſartum. Nucleos præterea integros, amygdala, nuces ſiue glandes conciſas, piperis grana ſolida, pulpa leporis ouis fractis obligetur de omento porcino in furno.

Aliter: Impenſam ſic iterum facies: Rutam, piperis multum, cepam, ſatureiam, dactylos, liquamen, carenum uel conditum, diutius combulliant, quoad ſpiſsitudo inducatur, & ſic perfundetur, ſed lepus in piperato liquamine et laſere maneat.

Ius candidum in Leporem.

Ius album in aſſum leporem ſic facies: Accipe piper Liguſticum, cuminum, apij ſemen, oui duri medium, trituram colliges, & rediges in globum, in cacabulo coques, liquamen, uinum, oleum, aceti modicum, & cepulam conciſam, poſtea globulum condimentorum addes, mittesq́; & agitabis origano uel ſatureia, ſi opus uidebitur, amylo obligabis.

Condimentum ex uiſceribus Leporinis.

Sanguine Leporino, iecore item & pulmone leporis minutim conciſis, conijcies in cacabum liquamen, oleum, & cocturam, porrum et coriandrum minutatim concides, iecinora & pulmones in cacabum mittes: quum cocta fuerint, teres piper, cuminum, coriandrum, laſeris radicē, mentam, rutam, pulegium, ſuffundes acetum, adijcies iecinora leporum, & ſanguinem, teres mel, & hoc ſuo aceto tēperabis, exinanies in cacabum pulmones leporū minutatim conciſos, in eundem cacabum mittes, ſinito feruere: quum ferbuerit, amylo obligabis, piper aſperges & inferes.

Aliud condimentum Leporis.

Leporem ſuo iure curabis, exoſſabis, ornabis, mittes in cacabum, adijcies oleo liquamen, cocturam, faſciculū porri, corian

ri,coriandrum,anethum:dum coquitur,adijcies in mortarium piper Liguſticum,cuminum,coriandri ſemen, laſeris radicem,cepam aridam,mentam,rutam,& apij ſemen, fricabis,ſuffundes liquamen,adijcies mel,ius ſuum defruto & aceto temperabis,facito ut ferueat:quum ferbuerit, amylo obligabis & exornabis,ius perfundes,aſperges & inferes.

Leporem Paſſenianum ſic condies : Leporem curabis, exoſſabis,extenſum ornabis,ſuſpendes ad furnum. Quum colorauerit,facies ut dimidia coctura coquatur, lauabis, aſperges ſalem,maſſam œnogari tanges,adijcies in mortarium piper Liguſticum,fricabis,ſuffundes liquamen, uinum & olei modicum,facies ut ferueat : quum ferbuerit, amylo obligabis,leporem aſſum dorſotenus tanges, piper aſperges & inferes.

Lepus hyſitiatus & farſilis.

*Leporem eſitiatum eadem coctura condies,pulpam, nucleos infuſos admiſcebis,omento teges, uel charta lacinias colliges & *ſurculos.* *ſurcura.

Leporem farſilem ſic inſtrues : Leporem curabis,ornabis,quadratum impones,adijcies in mortarium piper Liguſticum,origanum,ſuffundes liquamen, addes iecinora gallinarum cocta,cerebella cocta,pulpam conciſam, oua cruda tria liquamine temperabis,omento teges & charta. Surculas lento igni ſubaſſabis,conijcies in mortarium piper Liguſticum, fricabis,ſuffundes liquamen,uino & liquamine temperabis, facies ut ferueat : quum ferbuerit, amylo obligabis,& leporem ſubaſſatum perfundes, piper aſperges & inferes.

Aliter : Leporem elixū ornabis, adijcies in lance oleū, acetum, paſſum,cepam concides, & rutam uiridem, &

thymum ſubcultratum, & ſic appones leporis condimenta. Teritur inſuper piper, ruta, cepula, iecur leporis, liquamen, carenum, paſſum, olei modicum, & amylum: quũ bullit, leporem ſucco ſparſum præcondies perinde atq; hœdum Tarpeianum, antequam coquatur ornatus, ſumito piper, rutam, ſatureiam, cepam, thymi modicum, liquamine collues, poſtea in furno coques, & impenſam eiuſmodi circunſperges: Piperis ſemiunciam, rutam, cepam, ſatureiã, dactylos quatuor, uuam paſſam, ius concoloratum ſuper batillum, uinum, oleum, liquamen, carenum frequẽter tangitur, ut condituram ſuam omnem tollat, poſtea ex pipere ſicco in diſco ſumitur.

Aliter: Leporem conditum coques ex uino, liquamine, aqua, ſinape modico, anetho, porro ſuo cum capillo. Quũ per ſe coxerit, condies piper, ſatureiam, cepe rotundum, dactylos, damaſcena duo, uinum, liquamen, carenum, & olei modicum, ſtringatur amylo, modicè bulliat, condiatur lepus, in patina perfundetur.

DE APPARATV ET CONdimentis Glirium. CAP. IX.

GLires condiuntur hyſitio porcino. Item pulpis ex omni genere gliris, trito cum pipere, nucleis, laſere, liquamine, farcies glires, & ſutos in tegula poſitos mittes in furnum, aut fartos in clibano coques.

C. APITII LIBRI VIII.
FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI *diſciplina Liber Nonus, qui Thalaſſa inſcribitur.*

DE LOCVSTARVM ET CAPPARIUM *conditurís.* CAP. I.

IN Locuſta & Cappari piſcibus condi-
taneis cepam Pallacanam conciſam indu-
rabis, teres piper Liguſticum, careum, cu
minum, careotam, mel, acetum, uinum, li- *defrutum
quamen, oleum *defrictum, * hic ius adij- *hoc
cito ſinapi in elixuris. locuſtæ præparentur hoc modo:
Aperiantur, ut aſſolet, cum teſta ſua, infundãtur eis deinde
piperatum & coriandratum, atque ita in craticula aſſen-
tur. Quum exiccata fuerint, adijcies eis in crate magis ma-
giſq́;, donec ritè aſſentur.

Locuſta uerò elixa cum cuminato, rectè inferes piper
Liguſticum, petroſelinum, mentam ſiccam, cumini pluſcu-
lum, mel, acetum, liquamen: ſi uoles, folium & maloba-
thrum addes.

Aliter: Eſitia de cauda locuſtæ ſic facies: Folium acci-
pies, *uuam prius demes & elixabis, deinde pulpam con- *nocinuam
cides, & cum liquamine, pipere, & ouis eſitia formabis.

Aliter: In locuſtæ condimentum elixæ, piper, cuminum,
ruta, mel, acetum, liquamen, & oleum aſſumitur.

Aliter: In locuſta piper Liguſticum, cuminum, mentam,
rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen, & uinum rectè
adhibemus.

QVIBVS CONDITVRIS TORpedines ſapidæ reddantur. CAP. II.

IN Torpedine teritur piper, ruta, cepula arida, mel, liquamen, paſſum, uini modicum, olei boni aliquot guttas adijce: quum bullire cœperit, amylo obligabis.

Alia Torpedinis conditura.

In Torpedine elixa adhibeas piper Liguſticum, petroſelinum, mentam, origanum, oui medium, mel, liquamen, paſſum, uinum, & oleum. Si uolues, addes ſinapi & acetum. Si calidum uolueris, uuam paſſam adijcias.

QVOMODO LOLIGVNculæ piſces ſapidiores reddantur. CAP. III.

AD Loliginis condituram in patinam teres piper, rutam, mellis modicum, liquamen, carenum, & olei guttas.

Alia Loliginis conditura.

In Loligine farſili piper Liguſticum, coriandrum, apij ſemen, oui uitellum, mel, acetum, liquamē, uinum, & oleum amylo obligabis.

QVIBVS CONDIMENTIS Sepiæ ſapidiores euadant. CAP. IIII.

IN Sepia farſili condienda piper Liguſticum, apij ſemen, careum, mel, liquamen, uini condimenta coctiua calefacies, & ſepiam inde apertam perfundes, atque ita farcies coctam cerebellis elixis eneruatis cum pipere tritis, quibus commiſceas oua cruda quod ſatis eſt, piper integrum, eſitia minuta & ſicca, ſues, & in bullientem oliam mittes, ita ut coire impenſa poßint.

Alia

Alia ſepias condiendi ratio & materiæ.

Sepias elixas aheno in frigidam miſceas cum pipere, laſere, liquamine, nucleis, & ouis, atque, ut uidebitur, condies.

Aliter: Sepias, piper Liguſticum, cuminum, coriandrum uiride, mentam aridam, oui uitellum, mel, liquamen, uinum, acetum & olei modicum, bullire ſinito: & ubi bullierit, amylo obligabis.

QVIBVS AROMATIS POLYPI *condiantur.* CAP. V.

Condimentum in Polypum ex pipere Liguſtico, liquamine, laſere, & zingibere facies & inferes.

QVOMODO OSTREAE *ſapidiores efficiantur.* CAP. VI.

In Oſtreis conditancis adhibe piper Liguſticum, oui uitellum, acetum, liquamen, oleum, & uinum: ſi uolueris, mel etiam addes.

IN OMNE GENVS CONchyliorum conditura. CAP. VII.

In omne genus Conchyliorum condimenta ſumes piper Liguſticum, petroſelinum, mentam ſiccam, cumini pluſculum, mel & liquamen: ſi uoles, folium & malobathrum addes.

QVOMODO ECHINI SApidiores reddantur. CAP. VIII.

Ad Echini condimentum accipies pultarium nouum, olei modicum, liquamē, uinum dulce, piper minutum, facies ut ferueat: quum ferbuerit, in ſingulos echinos mittes

tes,agitabis,ter bulliat: quum coxeris, piper aſperges & inferes.

Aliud Echini condimentum.

Aliter ita conditur Echinus: Accipe piper, coſti modicum, mentam ſiccam, mulſum, liquamen, ſpicam Indicam, & folium.

Aliter: Echinum ſolum mittes in aquam calidam, coques, leuabis, in patella compones, addes folium, piper, mel, liquamen, olei modicum, oua, & ſic obligabis, & in thermoſpodio, hoc eſt, cinere feruente, coques, piper aſperges & inferes.

Condimentum Echini ſalſi.

Echinum ſalſum cum liquamine optimo, careno & pipere temperabis & appones.

Aliter: Accipiatur Echinus, ſal, liquamen optimum adijcies, & perinde atque recentes aptabis, ita ut à balneo ſumi poßint.

QVOMODO MERVLAE SApidiores euadant. CAP. IX.

AD *Merulas condiendas accipies liquamen optimum, porrum conciſum, cuminum, paſſum, ſatureiam, uinum muſtum, facies aquatum ius, in quo merulas coques.*

QVIBVS'NAM REBVS SARdæ, Cordulæ & Mugiles ſapidiores euadant. CAP. X.

SArdam *farſilem ad hunc modum oportet inſtruere: Sarda exoßatur et teritur, pulegio, piperis aliquot granis, menta, nucibus, melleq; impletur, *& conſuitur, inuoluitur in charta, atque ita ſupra uaporem ignis in operculo componitur* *conſumitur

ponitur, conditur oleo, careno, & origano.

Aliter ſic præparatur: Sarda exoſſatur, teritur pipere Liguſtico, thymo, origano, ruta, careota, melle, & in uaſculo ouis inciſis ornatur. Impende uini modicum, acetum, defrutum, & oleum uiride. Ius in Sardam conſtituunt: Piper, origanum, menta, cepa, aceti modicum, & oleum.

Ius aliud in Sardam: Piper Liguſticum, mentam aridam coctam, mel, acetum: oleum perfundes, aſperges ouis duris conciſis.

Iuſculum in Cordulam.

Ius in Cordulam aſſam condiendam habet piper Liguſticum, apij ſemen, mentam, rutam, careotam, mel, acetum, & uinum. Conuenit etiam in Sarda.

Ius ſapidum pro Mugili.

Ius Mugilem ſalſum condiens conſtituunt piper Liguſticum, cuminum, cepa, menta, ruta calua, careota, mel, acetum, ſinapi, & oleum.

Aliter: Ius ſapidum pro Mugili ſalſo, fit ex pipere, origano, eruca, menta, ruta calua, careota, melle, oleo, aceto, & ſinapi.

IVRA ALIQVOT SAPIDA *in Silurum, Pelamidem, Thynnum, & Mulum.* CAP. XI.

IVs *Silurum, Pelamidem, & Thynnum ſalſos ſapidiores faciens, habet piper Liguſticum, cuminum, cepam, mentam, rutam caluam, careotam, mel, acetum, ſinapi & oleum.*

Ius pro Mulo Taricho condiendo.

Ius in Mulo Taricho conditaneo, piper, rutam, cepam,

dacty

dactylum, ſinapi trito commiſcebis echino oleo, & ſic perfundes piſcem frictum, uel aſſatum ſalſum, ſine ſalſo.

Aliter: *Sine ſalſo, iecur coques, teres, & mittes piper, aut liquamen, aut ſalem, addes oleum, iecur leporis, aut hœdi, aut pulli, & ſi uolueris, in formella piſcem formabis, oleum inſuper uiride adijcies.*

Aliter *uicem gerens ſalſi:* Cuminum, *piper, liquamen teres & paßi modicum uel careni, & nuces tritas plurimas admiſcebis, ſimul'que conteras, & ſalibus imbue, fundes oleum quod modicè inſtillabis & inferes.*

Aliter, *ſalſum in ſalſo:* Cumini *quantum quinque digitis potes tollere, piperis dimidiam eius quantitatem, & unam ſpicam allei purgatam teres, liquamen ſuperfundes, olei modicum ſuperinſtillabis.* Hoc *ægrum ſtomachum ualde reficit, & digeſtionem promouet.*

EMBRACTI BAIANI *conditura.* CAP. XII.

EMbractum Baianum, *Oſtreas minutas, ſpondylos, urticas in cacabum mittes, nucleos toſtos conciſos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum, paſſum, liquamen, careotam, & oleum addes.*

C. APITII LIBRI NONI FINIS.

CAELII APITII

DE CVLINARIAE REI DIſciplina Liber Decimus, qui Halieus, ſiue Halicuticon inſcribitur.

RATIO CONDIENDI DIuerſorum generum piſces. CAP. I.

IVS Διαβότων pro piſce quolibet frixo: Piſcem quemlibet curabis, ſalies, & friges, teres piper, cuminum, coriandri ſemen, laſeris radicem, origanum, & rutam, fricabis, ſuffundes acetum, adijcies careotam, mel, defrutum, oleum, & liquamen: temperabis, refundes in cacabum, facies ut ferueat: quum ferbuerit, piſcem frictum perfundes, piper aſperges & inferes.

Ius aliud ſapidum pro Piſce quolibet elixo.

Ius aliud in piſce elixo habet piper Liguſticum, cuminum, cepulam, origanum, nucleos, careotam, mel, acetum, liquamen, ſinapi, olei modicum, ius * candidum, & uuam, ſi uelis, paſſam. *calidum

Ius aliud pro Piſce elixo.

Aliter in piſce frixo, teres piper Liguſticum, coriandrum uiride, ſatureiam, cepam, ouorum uitella cocta, paſſum, acetum, oleum, & liquamen.

Ius aliud pro piſce elixo ſic facies: Piſcem curabis diligenter, mittes in mortarium ſalem, conriandri ſemen conteres, bene uolues, conijcies in patinam, cooperies, gypſabis, coques in furno: quum fuerit coctus, tolles, aceto acerrimo aſperges & inferes.

Aliter in piſce elixo ius ſic facies: Piſcem ubi probè

curau

curaueris, conijcies ipſum in ſartaginem cum ſemine coriandri, aqua & anetho uiridi: ubi coctus fuerit, aſperges aceto & inferes.

Ius Alexandrinum in piſcem aſſum.

Ius Alexandrinum in piſce aſſo: Piper, *cepam ſiccam,* Liguſticum, *cuminum, origanum, apij ſemen, pruna* Damaſcena *enucleata, mittes acetum, liquamen, defrutum, & oleum, & decoques.*

Aliud ius Alexandrinum.

Alia ratione ius Alexandrinum *in piſce aſſo ſic facies:* Piper Liguſticum, *coriandrum uiride, uuam paſſam enucleatam, uinum paſſum, liquamen, & oleum coques.*

Aliud ius Alexandrinum *in piſcem aſſum :* Piper Liguſticum, *coriandrum uiride, cepam,* Damaſcena *enucleata, paſſum, liquamen, oleum, & acetum decoques.*

Ius ſapidum pro piſce Congro.

Congrum *ſapidiorem facit ius ita paratum:* Piper Liguſticum, *cuminum frictum, origanum, cepam ſiccam, ouorum uitella cocta, uinum mulſum, acetum, liquamen, & defrutum coques.*

Iuſculum pro Carnuta.

Ius in Carnutam *ſic facies :* Piper Liguſticum, *origanum, cepam, uuam paßam enucleatam, uinum, mel, acetum, liquamen, & oleum coques.*

Condimentum pro Mulo.

Ius in Mulos *aſſos:* Piper Liguſticum, *rutam, mel, nucleos, acetum, uinum, liquamen, &* olei modicum, *calfacies & perfundes.*

Ius aliud in Mulos *aſſos habet rutam, mentam, coriandrum, fœniculum, omnia uiridia, piper* Liguſticum, *mel, liquamen, & olei modicum.*

Condi

Condimentum pro Pelamide.

Ius in piſcem pelamidem aſſum ex his facies: Piper Li*gusticum, origanum, coriandrum uiride, cepam, uuã paſ=ſam, acetum, liquamen, defrutum, & oleum coques.* Hoc *ius conuenit etiam in elixo: ſi uis, mel quoq; addes.*

Condimentum in Percam.

Ius ſapidum in Percam *ſic facies:* Piper Liguſticum, *cuminum frictum, cepam, pruna damaſcena enucleata, ui=num, mulſum, acetum, oleum, & defrutum coques.*

Condimentum in Rubellionem.

Ius in piſcem Rubellionem: Piper Liguſticum, *careũ, ſerpillum, apij ſemen, cepam ſiccam, uinum, paſſum, ace=tum, liquamen, & oleum amylo obligabis.*

RATIO CONDIENDI *murenas.* CAP. II.

COnditur *murena hoc iure:* Piper Liguſticum, *ſatu=reiam, crocomagma, cepam, pruna damaſcena enu=cleata, uinum, mulſum, acetum, liquamen, defrutum, & oleum coques.*

Aliud condimentum pro Murena.

Iuſculum in Murenam *aſſam ſic facies:* Piper Liguſti*cum, pruna damaſcena, uinum, mulſum, acetum, liquamẽ, defrutum, & oleum coques.*

Ius aliud pro Murena *aſſa:* Piper Liguſticum, *nepitam montanam, coriandri ſemen, cepam, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, & oleum coques.*

Ius aliter præparatum ad condiendam murenam eli=xam: Piper Liguſticum, *careum, apij ſemen, corian=drum, mentam aridam, nucleos pineos, rutam, mel, ace=tum, uinum, liquamen, & olei modicum calfacies, & a=mylo obligabis.*

Ius aliud ad condiendum Murenam elixam: Piper *Liguſticum, careum, apij ſemen, coriãdrum, careotam, ſinapi, mel, acetum, liquamen, oleum, & defrutũ præparabis.*

Ius aliud pro piſce elixo: Piper *Liguſticum, petroſelinum, origanum, cepam aridam, mel, acetum, liquamen, uinum, & olei modicum bullies: ubi bullierint, amylo obligabis, & in lance inferes.*

Ius aliud in murena elixa: Piper *Liguſticum, acetum, apij ſemen, rhun Syriacum, careotam, mel, acetum, liquamen, oleum, ſinapi, & defrutum, inferes.*

RATIO CONDIENDI *lacertos.* CAP. III.

Ius Lacertos elixos ſapidiores reddens accipit piper Liguſticum, cuminum, rutam uiridem, cepam, mel, acetum, liquamen, olei modicũ: quum bullierint, amylo obligabis ac inferes.

Condimentum pro Lacerto aſſato.

Ius in piſce aſſo ſic facies: Piper *Liguſticum, thymũ, coriandrum uiride, mel, acetum, liquamen, uinum, oleum & defrutum calfacies, & agitabis rutæ ſurculo, & amylo obligabis.*

RATIO CONDIENDI *thynnum & denticem.* CAP. IIII.

Thynnus piſcis hoc iure ſapidior euadit: Piper, *cuminum, thymum, coriãdrum, cepam, uuam paſſam, acetum, mel, uinum & oleum calfacies, & amylo obligabis, ac menſis inferes.*

Ius in Thynno elixo: Piper *Liguſticum, thymũ, condimenta mortaria, cepam, careotam, mel, acetum, liquamẽ, oleum & ſinapi, obligabis.*

Condi

Condimentum denticis.

Ius pro dentice aſſo condiendo ſic facies: Piper Ligu*ſticum, coriandrum, mentam, rutam aridam, malum Cydonium, coctum mel, uinum, liquamen & oleum calfacies, & amylo obligabis.*

RATIO CONDIENDI *auratam.* CAP. V.

COndimentum *in piſcem auratam ſic facies:* Piper Li*guſticum, careum, origanum, rutæ baccam, mentam, myrti baccam, oui uitellum, mel, acetum, oleum, uinum, & liquamen calefacies, & utêris.*

Condimentum in auratam aſſatam.

Ius piſcem auratam aſſum ſapidiorem faciens, conſtat pipere, coriandro, menta arida, apij ſemine, cepa, uua paſſa, melle, aceto, uino, liquamine, & oleo.

RATIO CONDIENDI *ſcorpionem.* CAP. VI.

IVS *pro ſcorpione elixo condiendo habet piper, careum, petroſelinum, careotam, mel, acètum, liquamen, ſinapi, oleum, & defrutum.*

Oenogarum in piſcem.

In piſce condiendo œnogarum ſic facies: Teres *piper, rutam, & mel, commiſceas paſſum, liquamen, carenum, & igni molliſsimo calfacies & coques.*

Aliter: *In piſce œnogarum ut ſuprà facies: quum bullierit, amylo obligabis.*

RATIO CONDIENDI *anguillam.* CAP. VII.

ANguillam *ſapidiorem reddit condimentum quod habet piper, apij ſemen, Liguſticum, anethum, rhun Syriacum, mel, acetum, liquamen, oleum, ſinapi,*

& defrutum.

Aliud condimentum anguillæ.

Ius in anguillam ſic facies: Piper Liguſticum, *rhun Syriacum, mentam ſiccam, rutæ baccam, ouorum uitella, mulſum coctum, acetum, liquamen & oleum coques.*

C. APITII LIBRI DECIMI ET VLTIMI FINIS.

APPENDICVLA

DE CONDITVRIS VA*rijs, ex Ioanne Damaſceno, Albano Torino Paraphraſte.*

CONDIMENTVM MALOrum *medicorũ, quæ citria dicuntur.*

SVMANTVR *Citria electa, diſcindantur ſingula ſecundum longitudinem in parteis quatuor, acor eis extrahatur, uaſi uitreato imponantur, aqua lympida cum ſale craſſo & candido nouem diebus*
*tenereſcant *infundatur, donec * indureſcant. Poſthac ſeptem denuo diebus citra ſalem, tantiſper dum color ipſorum alteretur, in tantum, ut exterior ipſorum pars non minus quàm interior albeſcat, ſola in aqua macerentur. hoc inde dilutum ſalſilaginis expers'ne ſit, deguſtabis.* Mox *mellis ſynceri partem unam, aquæ partes duas, ad menſuram uidelicet quantitatis ac numeri malorum medicorum, ut omnia eo liquore ſubmergantur, adijcies: atque ita duarum horarum ſpatio igni lento elixentur, deinde eximantur*

aqua

*aqua & melle, altero'que die mel nouum indatur, ferueat bullitione unà cum malis Medicis, quæ imbuta in uaſe uitreato reponantur, & ſuperinſpergatur puluis ex his aromatis confectus. Ad unamquamq; malorum citriorum minam ſumantur croci, cardamomi maioris & minoris uniuſcuiuſq; denarius unus & ſemis, gariophyllorum, cinnamomi cuiuslibet ſcrupuli duo & grana quinq;, moſchi obolus unus, terantur in puluerem, qui ſpargatur utrinq; ſuper citria, reponantur in * uaſculum, ſic, ut mel citria plurimum excedat. Hæc conditura, cor & uentriculum corroborat, & oris halitum commendat.* *burinam

Condimentum cotoniorum.

Conditum ex malis cotonijs uirtutem retentiuam & ſtomachum roborat, fluctiones compeſcit, concoctionem iuuat, appetentiam excitat, & uomitum cohibet. Cuius confectura talis eſt: Accipiantur cotonea meliuſcula, prægrandia, à corruptione immunia, mundentur interius ab acinis, foris à corticibus, decorticatione leui atq; ſubtili. Incidantur fruſtulatim ſectionibus quatuor ſiue duabus, elixentur in aquæ partibus duabus, mellis parte una. Sunt qui eadem melle uinoq; decoquant, primo nempe die: ſecundo uerò, ſolo cum melle elixentur. Reponantur in uaſculo uitreo ſeu uitreato, aromatizentur ſpeciebus malis medicis iampridem conſecratis, ita quidem ut ſuprà docuimus, ne cotonea emineant, ſed mel affatim ſemper excedat. Quoniã niſi hoc pacto condiantur, inutilia ſunt. Cauendum autem ad euitandam corruptionem, ne cotonia principio in aqua macerentur, uel, ut uulgò dicunt, infundantur.

Condimentum malorum.

Conditum ex malis confert ad uomitum compeſcendum. conficitur hoc modo: Mala *ſubdulcia duabus aquæ partibus & mellis parte una primò decoquuntur.* Deinde *cum ſolo melle elixantur, & in pyxide reponuntur, mel deſpumatum ſuperinijcitur, & ſpecies odoriferæ, perinde atque in conditura cotoneorum memoratum eſt, condiantur.*

Condimentum prunorum Siculorum.

Conditura prunorum Siculorum hunc ad modum conficitur: Si *pruna fuerint humida, unà cum ſuis nucleis cum melle & aqua elixentur, deinde abluantur ſola, & condiantur haud aliter atq; prædiximus. Quòd ſi fuerint arida, per triduũ infundantur & madeſiant in aqua, ac tum demum elixentur.*

Condimentum bauciarum.

Conditurani paſtinacarum, quæ bauciæ dicuntur, ſic facies: Accipe *baucias ingentes, corticibusq; obiter & leui manu detractis, purgatas abiecto capitum groſſo, & bis ad eum quem præmonſtrauimus modum elixabis.* Renes *calfacit, incitat ad libidinem, & flatus diſcutit.*

Condimentum Napinum.

Condiuntur napi hoc modo: Napi *optimi in bina aut quaterna fruſtula ſinguli, pro amplitudine ſingulorum, ſecãtur (napunculi enim in pauciores portiunculas quam napi ampliores diducuntur) decorticantur, & à corticibus extrinſecus purgantur, aqua & ſale per quatuor dies macerantur, & denuo trium dierum ſpatio in aqua calida, deinde in aqua mulſa elixantur, et mox abluuntur ſolùm, & reponuntur modo prædicto.*

Condimen

Condimentum Nenupharinum, ſic enim uocant Nymphæam conditam.

Nymphææ (quæ à Medicis uulgò Arabico nomine Nenuphar appellatur) ligna recentia ſumuntur, atque aqua infunduntur, & duabus uicibus elixantur, & cum melle ſuperiniecto condiuntur.

Condimentum pirorum & pomorum.

Pirorum condimenta perinde atq; Cotoniorum conditure apparantur. Eliguntur autem ad ea pira odorata & aromatica, habent facultatẽ confortandi cor & uentriculum. Pari etiam modo condiuntur poma quælibet odorifera.

Condimentũ Myrobalanorum, cepulorũ.

Primum ne te lateat quòd conditum Myrobalanorum Cepulorum (quos Chebulos uocant) ex recentibus id genus unguentarijs glandibus inſtruitur. Et Indici primi ſunt meriti. Condiuntur item ratione adpunos alia: Myrobalani Cepuli præſtantiſſimi in ſabulo uliginoſo (aut aliâs loco arenoſo madente) hoc modo & ordine defodiuntur: prima ſtriga ſtrati modo myrobalani locantur, altera inſuper itidem ſtrati inſtar ſabulũ, atq; ita deinceps alternis quoad quantum uis cepulorum cõdiuntur, & aqua humectantur, & utriſq; fit fouca, poſtea tolluntur myrobalani, atq; in aliud recens defodiuntur ſabulum humidum ne ſicceſcant, idq; per decem dierum ſpatium. Vbi igitur uideris myrobalanos iam intumeſcere multum, atq; madere, aqua pura ter quater'ue lauabis. Deinde ſumantur palmulæ (quos dactylos dicunt) & hordeum, decoquanturq; multa cum aqua, in quã decoctam probè, myrobalanos conijce, & lento igne paulatim elixato. Quos deinde lauabis, & melle ſynce-

ro decoques. Species conditurę citriorum adijciantur, ſtringantur, terantur in linteolo, in ollula ſuſpenſa agitentur, & aromata exprimantur. Vbi decocti fuerint, uaſe uitreo recondes, reponesq́; per diem unum ſeu alterum dum aromata imbibantur. Poſthæc in pyxidem repone, mel optimum deſpumatum ſuperfunde, adde moſchi, croci, & ambræ paululum, pro quantitate myrobalanorum, & re nata. pyxidem obligabis, & quo diutius conſeruãtur, eo præſtantiores euadunt.

Condimentum iringi aut radicis Secacul.

Secacul inſtar zingiberis radix eſt quæ aſportatur ex India, quæ cõditur dum adhuc eſt recẽs in patria, & eſt precioſiſsimum & ſaluberrimum. Apud nos hunc in modum conditur: Maceratur radix primò uſq; ad mollificationem corticis ſuæ exterioris, & repurgatur cultello, & denuo infunditur aqua frigida ſeptem diebus, mutatur ſingulis diebus tantiſper dum intus foriſq́; humectetur. Deinde in aquæ partibus duabus & mellis una decoquatur. Poſthæc ferbeat cum melle ſolo bullitione una. Poſtremo reponatur in pyxidem, melle extenuato & præ uditate ſubtiliato radices eximantur, atque melli alij deſpumato inijciantur cum ſpeciebus præfatis.

Condimentum zingiberis.

Zingiber quoq; in India recens conditur perinde atq; ſecacul. Noſtrates cum melle & ſpeciebus conditum inde faciunt cum melle, in quo per menſem citra ſalem macerantur radices. Sunt qui id in harena myrobalanorum modo ſepeliunt, poſtea decoquunt, & perinde atque myrobalanos conficiunt.

Condimentum empeliticorum.

Eligantur Empelitici exquiſitiſsimè boni integri, macerentur

cerentur diebus ſeptem in aqua frigida abſq; ſale, donec intumeſcant, & grandiores reddantur, & humeſcant: deinde bis, ueluti prædictum eſt, decoquantur, aromata aſpergantur, ſtringantur, & conſeruentur.

Conditura nucum.

Sumantur nuces humidæ priuſquam indurentur cortices earum, elixentur cum melle & aqua, deinde abluantur. Sunt qui corticem externum humidum cultro auferunt, & nucem duobus aut tribus locis perforant, & cum melle decoquunt. Poſtremo condiuntur cum ſpeciebus aromaticis.

Condimentum auellanæ.

Condiuntur auellanæ hoc modo: Auellanæ magnæ dulces & recentes cum corticibus ſuis elixentur non perforatæ, & condiantur cum ſpeciebus odoratis.

Fiunt inſuper conditurae ex humidis lignis Balſami, Alijsq; arborum lignis & fructibus innumeris. Item, ex radicibus palmæ prædicta cōdiendi ratione cum aromatibus præfatis. Item, ex alijs aliquot fructibus, tum humidis, tum aridis.

CONDIMENTORVM DAMASCENI FINIS.

DE FACVLTATIBVS ALIMENTORVM, EX PAVLO AEgineta, Albano Torino interprete.

De oleribus eſculentis.

LACTVCA liquidò cum refrigerandi, tum humectandi facultatem obtinet, quo nomine etiam ſomnum conciliat. Hæc ut inter olerum omne genus præcipuè nutrit, ita egregij etiam ſucci ſanguinem producit.

Intubum, ἴντυβον.

Intubus eandem quidem cum refrigerandi, tum humectandi facultatem, ueruntamen lactuca inefficaciorē, poſſidet.

Malua, μαλάχη.

Malua frigorificæ quidē uirtutis eſt, ſed obſcuræ: efficaciorem uerò habet humectandi potentiā, unde & propter genuinum lentorē aluo facilè ſecedit atq; ſubducit.

Beta, τεῦτλον.

Beta abſtergendi facultate aluum irritat: proinde ſi largius eſtur, uentriculi os, qui ςόμαχος Græcis appellatur, lancinat: * iecoris & lienis obſtructiones aperit.

* Iecur & lienē obturat

Braſsica, κράμβη.

Braßica recocta ſi datur, aluum comprimit: ſemel uerò, ac ne tum quidem impenſius elixata, cum oleo & garo ſale'ue comeſta, uentrem lubricat: perinde atque cremor ipſius lentis cremorem purgandi facultate præcellit. Cæte

lit. Cæterum braſsica marina hac multo euidentius aluum præmollit: nam ſalſilaginem quandam, ſubamarulentumq; ſaporem præfert.

Halimon, ἅλιμον.

Halimon item, quod Romani Areonem dicere uidentur, quoniam ſalſuginoſum eſt, uentrem ſubducendi poteſtate uiget. Cæterum braſsica ſtomacho accommodatior & utilior, eo quòd mediocris aſtrictoriæ uirtutis particeps. Lac porrò ſemenq; prolificum auget.

Blitum & Atriplex.

Blitum atq; atriplex humidiora quidem ſunt, aluumq; molliunt, ſed pauxillum alimenti præſtant. Aculeata uerò omnia, cuiuſmodi carduus fuſus agreſtis, & huius claſsis alia, ſtomacho ſummopere õcueniunt, dempta cinara, praui nanq; ſucci eſca eſt, & durior. Quare præſtantiſsimum fuerit elixam hanc oleo, garoq;, unà cum coriandro eſui accommodare.

Apium, oluſatrum, ſion, ſmyrnium.

Apium ſatiuum, oluſatrum, ſium, ſmyrnium, omnia quidem proritandi & impellendi lotij poteſtatem obtinent. Cæterum poſterius hoc odore & acrimonia præſtantius eſt, & urinam pariter ac menſes commouet. Sed apia ſuauiora ſunt, ideoq; ſtomacho magis idonea.

Eruca, εὔζωμον.

Eruca magnam excalfaciendi uim obtinet, & genituram efficit, & ob id in Venerem ſtimulos addit, capitisq; eum dolorem, quam Cephalæam nominant, inducit.

Naſturtium, ocimon, ſinapi.

Naſturtium, ocimum, ſinapi, olera calidæ admodum potentiæ, acorem præferunt (in primis uerò naſturtium) concoctioni reſiſtunt, ſtomacho ſunt noxia, & prauos

ſuccos

ſuccos pariunt.

Vrtica, ἀκαλήφη.

Vrtica maximè tenuium eſt partium, uentrem modicè ſubducit, & parcius alit.

Gingidium.

Biſacutum (ſic enim Romani γιγγίδιον appellant) olus eſt ſcandici non abſimile, pluſculum aſtrictoriæ qualitatis, amaritudiniſq; retinens, aptius eſt ſtomacho: ita quidem, ut cibum faſtidientibus appetentiam reuocet, cum aceto ſumptum, ſed exiguum corpori alimentum præbet. Quæ uerò ſylueſtria olera prædicantur, peſtilentißimum omnino ſuccum generant.

Capparis.

Capparis quoq; cibi appetitum excitat, meatuum iocinoris, & lienis oppilationes recludit, pituitam educit. Vſus eius in primordio cœnæ commendatur ex oxymelite, uel oxelæo.

De aſparagis.

Blitum, lactuca, atriplex, malua, betáq;, ſtirpem quidem humidam habent, aſparagum uerò ſiccum. Raporum contrà, ſinapis, radiculæ, naſturtij, pyrethri, braßicæ, & omnium deniq; aliorum calorificam uirtutem habentium, planta quidem arida, cyma uerò humida eſt. Cæterum à ſpinoſis fruticoſiſq; plantis, hortenſis, & quæ in harundinetis uliginoſis'ue locis naſcuntur cymæ, quæq; à bryonia decerpuntur, ſtomacho quidem accommodatæ ſunt, & lotium cient, parum tamen nutriunt: & ſi probè concoquantur, olerum aſparagis in nutriendo efficaciores ſunt. Pari etiam modo & de chamædaphnes aſparago iudicandum eſt.

De ijs quæ edendo ſunt radicibus.

Napus

Napus atq; rapa denuo elixæ, nõ minus alimenti quàm reliquæ ſtirpes ac olera præbent. Cum uerò aßiduè eduntur, craſſum ſuccum generant.

Bulbi qui edendo ſunt.

Bulbi, aſtringentis, abſtergentisq; naturæ ſunt, appetentiam cibi proritant, ſtomachum roborant, uiſcidos thoracis humores euacuant. Si bis decoquantur, uberius quidem nutriunt, ſed nihil educunt, eo enim pacto ipſorum propulſatur amaror: ſemen præterea prolificũ producunt, libidinem accendunt: ſi crebrius ſumantur, flatus conciliant, torminaq́;. Atqui ex garo, oleoq́;, aceto comeſti, dulcißimi, flatu carentes, optimi alimenti, faciliſq; decoctionis ſunt.

Paſtinaca, daucus, caron.

Paſtinacæ, dauci, * *cari radices minus alimenti, quàm rapæ præſtant: adurentes uerò ſunt, & euidenter odoratæ, lotiumq́; impellunt. Si abutare, prauos ſuccos generant: concoctioni rebelles, communi radicum ratione, exiſtunt. Sunt qui ſylueſtrem paſtinacam daucũ nuncupent, quòd multo uehementiore ui lotium promouet.* *Siſeris

Radicula.

Radicula attenuandi adurendiq́; poteſtatem habet, edenda in prima menſa eſt ex aceto ſeu garo, uentris lubricandi gratia: in ſecundis uerò menſis deteſtetur.* *&

Cæpa, allium, porrum.

Cæpa, allium, porrum, quoniam acrimoniam præferunt, corpus calfaciunt, extenuant & dißipant craſſos qui in ipſo continentur humores. Bis quidem elixa exiguum, cruda uerò nihil alimenti ſufficiunt. Allium quippe obſtructiones diſcutit, dißipandiq́; potentia regnat. Efficaciores porris areſaciendi uires habent ampeloſpraſſa

praſſa, ueluti ſylueſtria. In ſumma, olera ſimul uniuerſa, coctionem non experta, ſi edantur, deterioris ſucci ſunt quàm elixa, multoq; magis ſuperflua humiditate participant. Quæ uerò muria uel oxyhalme, condita reſeruantur, ſtomacho magis conueniunt, & cibi cupiditatem excitant, crudos humores diſijciunt, ægrè conficiuntur. Et abutentibus uitioſos humores procreant.

De tuberibus, ac fungis.

TVber nullum manifeſtæ qualitatis ex ſe ipſo liquorem, frigidiorem uerò & craßiorem exhibet. Fungi autem gelidi, pituitoſi, & uitiati humoris ſunt. Omnium innocentiores habentur boleti, qualitatis notatu dignæ expertes, probè elixi. Qui uerò ammanitæ uocantur, ſecundum poſt boletos bonitatis locum obtinent. Cæteri omnino uitandi ſunt, pars quippe bene magna ex ipſis letalis eſt: quinetiam ipſi quoque boleti, niſi exquiſitißimè elixi edantur, præſens diſcrimen ſæpiuſcule inferunt.

De frumentaceis.

EX eis quæ frumentacea dicuntur, chondrus egregiè *allutus *nutrit, & glutinoſos parit humores: ſed * puls ex eo confecta peſtilens eſt, eo quòd quamprimum craſſeſcens incocta permanet. Præfertur potius cremor ipſius ex integro chondro exactius ptiſanæ inſtar decocto expreſſus. Alica in cæteris quidem chondro ſimilis eſt, ſed aluum intenſius moratur.*

Triticum.

Triticum quidem elixum comeſtum, ægerrimè conficitur, flatus generat: ubi autem concoctum fuerit, alimentum præſtat ualidißimum. In panem uerò redactum, inflandi facultatem & concoctionis difficultatem exuit, eo quòd fermenti ſaliſq; particeps ſit.

De pa

De panibus.

Siligineus uerò panis omnium firmiſsimus eſt, poſt hūc ſimilagineus, deinde cui ſecerniculo nihil ademptum eſt, quem συγκόμισον *Græci uocant. Sordidus, hoc eſt, furfuraceus ac cibarius panis, alimoniæ quidem minus præbet, ſed promptius per aluum deijcitur. Amylus, minimi alimenti, non aliter atq; panis elotus eſt.*

Hordea, polenta, maza.

Hordea frigorificæ & abſterſoriæ ſunt potentiæ: elixa inſtar ptiſanæ, humectant: fricta ad modum polentæ, areſaciunt. Polenta in æſtate ante balneum cum aqua pota, ſiti ſubuenit. Hordeaceus panis fragilior, & minus nutriendo eſt. Maza ægrius conficitur, & amplius quàm hordeaceus panis inflat. ſi cum melle fuerit ſubacta, per aluum facilè deſcendit.

Auena.

Auena calorificæ, & minoris in nutriendo poteſtatis eſt.

Milium ac panicum refrigerandi, ſiccandiq;, & exiguas in nutriendo uires poſsident, aluum morantur. præcellit autem per omnia milium panico.

Oryza.

Oryza concoctioni rebellis, & exigui nutrimenti eſt, & aluum compeſcit. Coquitur autem ptiſana hoc modo. Vna eius pars in quindecim aquæ partibus pauxillo olei adiecto, elixatur: & quum ebullierint, aceto. ubi iam exquiſitè decocta fuerit, ſuperinijciendus quoque tenuis ſal eſt. In aliquibus porri aliquid atq; anethi miſcendum eſt. Cæterum auena chondruſq; perinde atque ptiſana coquuntur.

De legu

De legumentis.

INter legumina lens uitioſi liquoris eſt, melancholicumq́; humorem gignit, aluum compeſcit, potiſsimum bis cocta. Ius uerò ipſius cum oleo & garo ſumptum, uentrem ſoluit. Admiſceri autem lenti, quoniam inflat, uel ſatureia, uel *pulegium debet.

Galenus habet origanum.

Fabæ, piſa, cicera, lupini, fœnogræcum.

Fabæ lenes ſunt, & uentris flatus pariunt, abſtergendiq́; poteſtatem retinent. Aegyptia uerò faba, noſtra humidior cenſetur, & plus retrimenti relinquit in corpore. Piſum laxum quidem ac molle, ſed non adeò flatuoſum. Cicera inflationes pariunt, abſtergũt, ſemen prolificum gignunt, libidinem excitant, lapides cõminuunt, fricta inflandi uim deponunt, ſed uix in ſtomacho conficiuntur. Lupini quoq; concoctioni reſiſtunt, & ægrè tranſmittuntur, crudumq́; ſuccum cumulant.

Fœnogræcum calfaciendi, uentremq́; ſubducendi facultatem habet, ſi ante dapes cæteras ſumptum fuerit.

Ochri, phaſeli.

Eruiliæ & phaſeli macerati, quoad radices promicãt, ſi ante cibum ex garo eduntur, aluum ſoluunt, & maiores alendi uires quàm fœnogræcum obtinent.

Phaſeli, qui & dolichi dicuntur, integri cum lobis, uiridesq́; ſumpti, ingentem retrimentorum uim pariunt.

De fructibus quæ inter Aeſtatem & Autumnum matureſcunt.

CVcurbita refrigerandi & humectandi uim obtinet, uentremq́; ſubducit, ſed alimentum præſtat perexiguum. Pepon grauis omnino ſucci, gelidus, udus, ac uomitorius eſt: non concoctus, affectum cholericum inducit. Semen eius ciendæ urinæ, & frangendis renum calculis

natum

natum, atque in totum abſtergit abunde. Melopepon minore efficacia omnia hæc poßidet.

Cucumis, σίκυος.

Cucumis minore frigiditate et humiditate pepone prædita eſt, ſed maiore ad promouendum lotium poteſtate, difficilis concoctu: etſi concoquatur, uitioſum tamen corpori ſuccum præbet. Vno uerbo: Omnes fructus quos profert Autumnus, frigorificæ & humentis naturæ, imbecillis alimenti, prauiq; ſucci ſunt.

De ijs quæ ex arboribus decerpuntur fructibus.

FIcus & uuæ primas inter fructus Autumnales meruerunt, quando ipſorum ſuccus culpa tantum non omni uacat, & alimenti ualentioris ſunt. Cæterum ficus honore & bonitate ſucci uuas præcellunt, & liberalius nutriunt: alui præterea, urinæ´que ciendæ, & renes purgandi prouinciam ſubeunt, cùmprimis exactam conſecutæ maturitatem. Pari etiam modo caricæ, etſi flatus interim ſanguinem´que uitiatum pariant, ideo´que pedunculos aßiduus earundem uſus conciliat. Vuæ retentæ in uentriculo non conficiuntur, & crudum ſuccum faciunt: deiectæ uerò moderatiores redduntur. In uuis paßis maior calfaciendi uis eſt, conueniunt etiam magis quàm uuæ ſtomacho, neque tam exigui alimenti ſunt, ſed imbecillius aluum eijciunt.

Mora.

Mora, quæ & ſycamina dicuntur, uehementem quidem humectandi, mediocrem uerò refrigerandi facultatem obtinent, à primordio cœnæ & ante alios cibos deuorata, aluum ſubducunt: neque admodum ſtomacho aliena, ſed nutrimenti ferè nullius.

Ceraſa.

Ex ceraſijs dulcia magis ſecedunt, ſtomacho autem officiunt. Quæcunque uerò acerbitati participant, ut ſtomacho plus conferunt, ita cunire minus faciunt. Atque hæc ratio non tam uuis ac moris, quàm alijs compluribus congruit. In ſumma: Si abſtergendi ui prædita, in prima menſa eduntur uel bibuntur, aluum comprimunt. Quicunque aluum ob imbecillitatem aſtrictam nacti ſunt, hos quod eam lubricet, uerbi gratia, olera, ſiue piſces, ſiue eiuſdem farinæ cætera, præmittere: deinde quod conſpiſſandi facultatem habeat, ſumere oportet, quæ dum aluo robur adferunt, deorſum impellunt, atque ad deiectionem retrimenta excitant.

Nux Pini, & Perſica.

Nux pini, quæ & ſtrobilus appellatur, probum craſſumq; ſuccum continet, edendo quidem, ſed difficilis decoctionis eſt. Perſica praui acidiq; ſucci ſunt, & corrumpuntur ocyßimè: proinde in prima menſa ſumenda, quò deijciantur promptius, neque diutius cunctando uitientur in uentriculo.

Præcocia, Doracia, & Armenia.

* rhodacina Præcocia porrò, & * doracia, & Armenia, potiora ſunt Perſicis, quoniam neque aceſcunt, neque pariformiter corruptionem ſentiunt, & guſtu delectant amplius.

Poma.

Ex malis, dulcia quidem maioribus reliquis in calfaciendo uiribus pollent, & quamprimum tranſmittuntur, maximè dum uel aſſantur, uel elixantur. Acida ſibi cum refrigerandi, tum humores in uentriculo diſſecandi, præſtantiorem facultatem uindicant. Auſtera ſtomachum roborant, aluum ſupprimunt, præ cæteris tamen

magis

magis cotonea. Pirorum pari etiam modo grandiora atque matura, eandem quidem facultatem ſeruant, ſed uberius nutrimentum ſumentibus ſuggerunt. Mala Punica frigorificæ uirtutis ſunt, & paululum alimenti præbent.

Meſpila, & Sorba.

Meſpila & ſorba uehementiores in aſtringendo uires retinent, idcirco lubricæ aluo accommodata ſunt.

Palmæ.

Palmulæ ſtomacho utiles ſunt, niſi præpingues extiterint: uentrem cohibere, craſſos glutinoſosq́; humores gignere, & cum capitis dolorem, quem κεφαλαλγίαν *dicunt, inducere ſolent.*

Oliuæ.

Oliuarum druppæ ſtomacho officiunt, & craſſum ſuccum pariunt. Muria conditæ, quas Græci κολυμβάδας *appellant, ante alia edulia comeſtæ, appetentiam cibi reuocant, aluum difficilem leniunt, idq́; magis cum uel aceto, uel oxymelite præparentur.*

Nuces.

Ex nucibus iuglans auellanis minorem in nutriendo poteſtatem habet, ſtomacho'que utilior eſt. Virides nuces humidiores ſunt, uentrem'que ſubducunt. Aridæ in aqua maceratæ, & ab interiore putamine purgatæ, recentioribus potentia nihil cedunt. Amygdalæ diſſecandi extenuandi'que uirtute præditæ ſunt: quocirca tum uiſcera, tum thoracem, ſed efficacius amaræ, purgant. Aſsimilem ſanè poteſtatem habent & piſtacia, ſed hepatis conſtipationes maiore efficacia laxant.

Damaſcena.

Damaſcena, ſi in prima menſa edantur cum cruda, tum

in mulſo elixa, uentrem molliunt. Syriaca concoctu difficilia ſunt, ſtomacho hoſtilia, & exigui nutrimenti. Siliquæ ægerrimè concoquuntur, aluum cohibent, & uitioſum ſuccum poßident. Sycomora abundantem refrigerandi & humectandi poteſtatem habent.

Citreum malum.

Medici mali extima pars acredinem ſapit, & concoctioni renititur: quæ uerò carnis imaginem repræſentat, etſi edendo ſit, tamen æquè concoctioni reſiſtit. Medulla uerò, ſiue acida, ſiue aquea fuerit, abundè infrigidat.

Glandes.

Glandes non inefficaciores frumentaceis in alendo uires habent, ſed ad coquendum contumaces, & craßioris ſucci ſunt, lenteq; tranſeunt. Caſtaneæ per omnia glandibus præſtantiores exiſtunt.

De animalibus, primitusq; de uolucribus.

AVes imbecillius quidem quadrupedibus alunt, potißimè ſuibus: ſed cōcoctrici facultati promptius obtemperant, præcipuè perdix, attagena, columbarum pulli, gallinæ, & phaſianus. Sed turdi, merulæ, paſſerculi, & quæ in turribus degunt, pyrgitæ appellatæ, ſolidiorem alimoniam præſtant: & his etiam magis turtur, palumbus, & anas. Sed multo concocturæ contumacius renituntur pauonum carnes, utpote fibroſiores. Porrò anſerina & ſtruthocamelina caro excrementoſa magis eſt, & prædictis omnibus in ſtomacho difficilius conficitur, exceptis alis, quæ ſucci bonitate reliquis auibus minimè cedunt. Gruum caro referta fibris & durior eſt. In ſumma, iuniores auiculæ ueteribus ſemper humidiores ſunt, minus concoctioni reſiſtunt, plus alimenti præbent, & per aluum procliuius deſcendunt. Quin & elixæ ab aßis & in ſartagine frictis

ctis pari interſtitio diſsident. Quæ denique in arentibus atque montanis regionibus degunt, iјs quæ in uliginoſis aluntur, concoctioni minus obluctantur, & nihil ferè ſuperfluitatum relinquunt.

De ouis.

GAllinarum *& phaſianorum oua, principem bonitatis locum occupant, ſed anſerum & ſtruthocamelorum infimum. Longè autem recentia ueteribus palmam præripiunt: & ut trementia nutriendo magis ſunt, ita & ſorbilia facilius deſcendunt, & gutturis aſperitates leniunt. Reliqua ad unum omnia concoctioni obſtinatè repugnant, & lentius permeant, craſsiq́; omnino ſucci ſunt, demptis iјs quæ præfocata dicuntur, quæ cruda in garo, uino, & oleo irrigata, in uaſe duplici, ad moderatam conſiſtentiam denſantur: nam hæc coctu facilia, ſucciq́; inculpati hoc modo redduntur. Fricta autem in ſartagine omnium ſunt nocentiſsima.*

De quadrupedibus animalibus.

PEdeſtrium *animalium, ſuillæ carnes omnium aliorum eſculentorum efficaciſsimas in nutriendo uires obtinent, eo quòd cùm guſtu, tum odoratu peculiarem quandam germanitatem humanæ carnis æmulantur, ueluti à quibuſdam qui per imprudentiam humanam carnem deguſtauere animaduerſum eſt. Quicquid uerò nutrimenti ex ipſis contrahitur, glutinoſum eſt, & ægerrimè diſsipatur.*

Ouilla plurimam retrimentorum congeriem, perditosq́; ſuccos cumulat. Caprinis carnibus acredo quædam ſuccusq́; minimè bonus ineſt. Hircina deprauatiſsima eſt, ſiue ſuccum eius malignum, ſiue concoctionis difficultatem reſpicias. Bubula atram bilem efficit. Leporina craſsum

quidem ſuccum habet, uerùm in hoc à bouina & ouilla uincitur. Ceruina *duri & coctu difficilis alimenti eſt.* In *uniuerſum uerò, recentiora omnia ueteribus humidiora, molliora, & coctu faciliora ſunt.* Pari *modo & caſtrata ijs qui teſticulos etiamdum habent, & bene habita ſtrigoſis.*

De animalium partibus.

EXtimæ *animalium partes ut ſunt neruis refertæ, ita pinguedine carneq́; uacant: quapropter & uiſcidæ ſunt, & exigui nutrimenti, & alui ciendæ efficaces: demptis auium (quòd impendio ſiccæ ſint) partibus.* Roſtra *& aures cartilaginoſa, concoctuq́; difficilia ſunt.* Lingua *laxa, exanguis, & alimenti exigui eſt.* Glandulæ *ſuaues ſunt atque flaccidæ. Suauiores uerò mammillarum ſunt, præſertim porcinæ, dum uidelicet lacte infarciuntur, neque imbecillius quàm carnes alimentum præſtant.*

Renes & teſtes.

Renes *atque teſtes uiroſi ſunt, ægerrimeq́; in uentriculo conficiuntur. Sed gallinaceorum altilium teſticuli, ſuaues ſunt, & inculpatum corpori alimentum præſtant.*

Taurorum *econtrario, hircorumq́; & arietum teſtes, uix tandem concoquuntur, & improbum ſuccum faciunt.*

Cerebrum.

Cerebrum *pituitoſum, craßi prauiq́; ſucci, lenti tranſitus, concoctioni renitens, ſtomacho infeſtum, et nauſeoſum deniq; eſt: coctum uerò exactius, ſatis idoneum alimentum præbet.* Medulla, *pinguis & ſuauior eſt cerebro, in cæteris autem nullo ab eo diſcrimine dißidet.* Sebum *& adeps parum alunt, & uentriculo obſunt.*

Cor & hepar.

Cor *& hepar craſſum habent ſuccum, ægrè coquuntur*

tur, lentè tranſmittuntur, ſed ſuillum iecur bonitate reliquis præſtat. Lien praui ſucci eſt, & atram bilem generat. Pulmo utriſque cum laxior, tum coctu facilior, pituitam auget, & minimum alimenti præbet. Ventriculus, locelli, & inteſtina, dura ſunt, & concoctioni obluctantur, pituitamq́; pariunt. Vno uerbo: Feræ ſicciores ſemper ſunt alimoniæ, quàm cicures, neque tantum retrimenti relinquunt.

Sanguis.

Sanguis uniuerſus coctu difficilis eſt, maximè uerò craſſus, atque atrebilarius, cuiuſmodi iudicatur bubulus. Leporis autem ſanguem utpote ſuauiſsimum primi meriti eſt, hoc multi unà cum iocinore coquere ſolent, nonnulli uerò ſimul cum reliquis quoque uiſceribus. Eſtur & à quibuſdam iuuenis porcelli ſanguis. Caprillum poſtremo ſanguinem quibuſdam eſculentum fuiſſe, ab Homero proditum eſt memoriæ.

De lacte.

LAc coctum corpus quidem alit, ſed gingiuas & dentes afficit: proinde ſimulatque ingeſtum fuerit, primùm quidem mulſa, deinde uino acerbo os abluendum eſt. Præterea capitis dolorem infert, præcordiorum & uentriculi, quæ ex flatibus oritur, diſtentionem conciliat, renum calculos procreat. Dilutum imbecillius quidem alimentum præbet, ſed intentius uentrem ſoluit: craſsius contrà efficaciores nutriendi uires habet, ægrius uerò per inferiora deſcendit. Caprinum mediocris eſſentiæ lac eſt. Ouillum ediuerſo craſsioris, ſtatim'que poſt partum tenuius, progreſſu temporis craſsius deteriusq; euadit.

De lacti potatione.

QVicunque lac poculenti loco haurire uoluerit, à reliquis eſculentis abſtineat, donec in uentriculo conficiatur, & per inferna deijciatur. Satius autem eſt ipſum recens mulctum circa auroram ingurgitare: & inſuper non à cibis modò, uerùm ab exercitationibus uehementibus abſtinere, eo quòd in laborantibus neceſſariò aceſcit. Profuerit autem, uigilijs interpoſita tranquillitas. Ad iſtum enimuero modum patranti, primum quidem per aluum decedit, deinde poſt deiectionem aliud repetendum eſt: quin ſi illud quoque deijciatur, aliud: in primis enim non ſine utilitate purgat, haud ita ſanè multum reliquarum corporis partium molis, ſed ea modò quæ in uentre deprehendit. Poſt hæc uenas illico ſubit, & alimentum præbens præſtantiſsimum, non amplius deijcitur. In bilioſis præterea fluxionibus, ubi'que uentriculum eliquari metus eſt, lac coctum propinabimus. Coquendum autem principio quidem pedetentim, ſenſim'que, ita ut partim exhalet, partim concoquatur: mox incunctanter etiam atque etiam coquito. Proſpiciendum uerò ne uel uſtionem ſentiat, uel in caſeum coaleſcat. Optimè id fiet, ſi clementer lac ipſum coxerimus, & agitando id quod abſceſſerit circumquaque detraxerimus. ferula itaque polita ac tereti agitandum eſt: & ſi quippiam in labijs ollæ comburitur ac feruet, id ſpongia purgandum, inde nanque non raro reliquum lactis corrumpitur. Quapropter lac quemadmodum docuimus coquito, quoad craſsius, & crudo lacte ſuauius reddatur. Calculis porrò marinis igne candentibus lacti immiſsis, quicquid in eo eſt tenue ac ſeroſum, ebibitur, inſumitur'q́;. Id'q́; uentris fluoribus, potiſſimè uerò bilioſis conducit.

De lacte fiſsili.

Si

SI lac citra fumum frequentem ad ignem impenſius decoquatur, ſeroſum eius à caſeaceo diſcernitur. Mox exacte per colum panniculum'ue coletur. Confunditur autem ſero mellis, uel aceti mulſi, uel ſalis modicum, & alui ſubducendæ gratia exhibetur: adultis quidem uſq; ad duorum ſextariorum menſuram: minoribus uerò natu, non minus ſextario. Quòd ſi calculi marini igniti, aut candentis ferri immuſione incraſſatum fuerit lac, dyſenteriæ & alui profluuio probè medetur.

De caſeo.

CAſeus omnis acrimoniam habet atq; ſitificus eſt, concoctioni renititur, prauũ humorem, & calculũ creat. minus autẽ officit non uetuſtus, laxus, minimè durus, ſuauis, & modici ſalis compos. Qui aliter habet, pernicioſiſſimus eſt.

De piſcibus.

OMnes piſces frigidioris humidioris'que temperamenti eſſe perſpicuum eſt: uerùm ſaxatiles appellati, reliquis ſalubriores habentur, quia concoctioni minus reſiſtunt, & probum ſuccum relinquunt: nec affatim humectant, niſi ſolidiore carne conſtent. Non autem ſaxatilium, maritimi, plurimum diſcrepant ab ijs qui in limo degunt, aut ubi flumina irruunt. Sed omnium inſaluberrimi ſtagnatiles atque paluſtres ſunt. Speciatim uerò Capito, ſi intra pelagus uerſatus ſit, mediocris ſuauitatis eſt, & coctu minus difficilis, ſucci'que minimè mali, ſanguinem uerò tenuiorem atque imbecilliorem gignit. Eiuſdem farinæ lupus eſt. Mulus quoque in pelago degens, durior, & fragilior, aut ſiccior cæteris piſcibus eſt, nullus cocturæ renitens, eſui aptus, perſuauis, pinguedine carens.

De corio teſtaceo præditis.

IN *uniuerſum, piſces quicunque pro tegmine (unde & ὀστρακόδερμα à* Græcis *dicuntur) teſtam habent, ſalſum omnino crudumq́; ſuccum generant.* E *quorum numero, oſtrea molliſsima carne conſtant, & promptius per aluum decedunt.* C*hamæ præterea, & purpuræ, ungues, ſpondyli, buccinæ, cochleæ, & quæcunque id genus alia dura & cruſtata uocantur, utpote grammari, paguri, cancri, locuſtæ, ſquillæ, menſis idonei ſunt, ſed con coctioni reſiſtunt, aluumq́; cohibent, ſi ſubinde in aqua dulci elixentur.* C*remor omnium quæ teſtis integũtur uentrem promouet, quamobrem terreſtris quoq; cochleæ: ſed cùm dura carne, coctuq́; difficili ſint, menſis quidem conueniunt, praui tamen humoris efficaces.* S*unt qui ius cum oleo garoq́; condiunt, & ſic alui deiectionem moliuntur.*

E*chini modicè frigorifici, exiguiq́; alimenti ſunt, & lotium proritant.*

De mollibus.

M*Olles piſces, puta polypi, ſepiæ, lolligines, duri atq; concoctu difficiles ſunt, præ cæteris uerò polypi: ſucci uerò modicæ ſalſedinis ſunt præditi, ſed concoctionem experti, nutrimentum neutiquam exiguum corpori præſtant.*

De piſcibus ſine ſquamis.

P*Lanorum piſcium, quos cartilagineos dicunt, torpedinibus, paſtinacis, mollis perſuauisq́; caro eſt, quamprimum ſubiens, coctu facilis, menſisq́; idonea, & alimentoſa.* R*aiæ, leuiraiæ, ſquatinæ, atque huiuſmodi alia, duriora ſunt, coctioniq́; renitũtur, & uberius alunt.* I*n ſumma:* D*uræ carnis animalia ægrius concoquuntur, & ualentius nutriunt.* S*i uerò concoctione uincantur, plenius ſo*

lidusq́;

lidiuſq; alimentum ſuggerunt.

De grandibus, cetaceiſue.

*IN gentes, uerbi gratia, balenæ, phocæ, libellæ, delphines, thunniq; immanes, duram, coctuq; difficilẽ, & craſſi humoris carnem habent. Cùm uerò ſale condiuntur, ad mediocritatem reducuntur. Ex cæteris uerò piſcibus, humidiores, excrementitij magis, & ad*ſuccidiam appoſiti magis ſunt. Porrò ſalſamentorum diuerſitates, piſciũ è quibus conficiuntur, differentias imitantur.*

**perturbandum uẽtrem idoniores.*

De uirtutibus uini.

VAletudinis ſecundæ ſtudioſum uini poteſtas fugere non debet. In totum igitur: Omne uinum alit, ſed rubrũ ac craſſum magis, atqui id deterioris ſucci eſt. Suaue uerò, nutrimenti quidem alicuius eſt, ſtomacho uerò minus conuenit. Acerbum ſtomacho quidem amicum, ſed lenti meatus, neque tantum nutrimenti præbet. Atq; adhuc etiã multo minus candidum. Primum omnium bonitatis honorem obtinet, quod colore uermiculum eſt. Peruetuſtũ multo plus caloris ariditatiſque inſitum habet quàm recens. Summatim quidem uini potentia hæc eſt. In uniuerſum uerò, uinum corporis noſtri calorem ſuſcitat: unde & cruditas corrigitur, & ſanguis emendatur, alimentum (quandoquidem promptè penetrat) per uniuerſum corpus deducit: cuius ergo ex ægritudine aliqua emaciatis, bonam corporis habitudinem reſtituit, faſtidioſis cibi appetentiam reuocat, pituitoſum humorem extenuat, bilem per lotium euacuat, coloris gratiam inducit, animo lætabundam alacritatem iucunditatemq; conciliat, corpus quoque robuſtius efficit. Eiuſmodi igitur commoditatum autor eſt uinum, moderatè ingeſtum. Ingurgitatum uerò præter modum,

dum,incommoda cōtraria adfert. Inde ebrij ſubinde euertuntur,furiunt,& ſopore impetuntur. Vitanda itaq; eſt immodica uini potatio. Quanquam per longa id temporum interualla liberalius potare,commoditatem adferat:nā urinas largius proritat,ſudoresq́; profundit. Optimum uerò eſt, protinus aqua mulſa ſumpta,ipſum uomitu eijcere, ne uel paululum noxæ relinquat. Quiſquis igitur ſeſe mero prolixius inuitare uoluerit,ab aliorū ciborū ſatietate abſtineat,atq; inter potandum braßicam coctam, bellariaq́; ſumat,maximè ex amygdalis confecta. Hæc quippe capitis laborem mitigant,neq; ulla uomentes moleſtia afficiūt. Præſidium quoq; munimè ficulneum abſinthij macerati dilutum adfert ante potationem hauſtum:omnium enim maximè hoc crapulam arcet. Quòd ſi quos uinum uellicet, gelidam hauriant,poſtera die abſinthij cremorem repetant. Deambulationibus præterea,fricationibus itē ac balneo,exiguoq́; nutricatu reficiuntur.

De melle & aqua mulſa.

MEl percoctum ualentius alit, quàm aluum ſubducat. Crudum econtrariò. Gelidis præterea ac humidis temperaturis magis expedit,calidis in bilem uertitur.

Aqua mulſa,bilioſos nihil ferè adiuuat,quoniā in ipſis quoq; facilè in bilē tranſit. Vtile ſit igitur ipſam illiuſmodi naturis dilutiorem miſcere:nec ijs qui aliquo modo uiſceribus laborant,ſatis conuenit. Sed mulſa hac ratione cōcinnatur,octuplum aquæ melli miſcetur, & quoad nihil amplius ſpumæ eijciat,decoquitur. Oportet autem ſpumā è medio ſimulatq; exoritur,identidem tollere.

DE ALIMENTIS

FINIS.

P. pla

P. PLATINAE CREMONENSIS, VIRI VNDECVNque doctiſſimi, De tuenda ualetudine, Natura rerum, & Popinæ ſcientia, ad ampliſſimum D. D. B. Rouerellam S. Clementis presbyterum, Cardinalem, Lib. I.

ERRABVNT, & quidem uehemẽter, ampliſſime Pater B. Rouerella, qui hanc noſtram ſuſceptionem nequaquam dignam quæ tuo nomini adſcriberetur, putarint, quòd & uoluptatis, & ualetudinis titulum præ ſe ferat. Verùm cum mihi atque omnibus eruditis ſpectata ſit ingenij tui uis, & acumen morum, & honeſtiſſimæ uitæ conſtantia, doctrinæ ac eruditionis magnitudo, malui te uigiliarum mearum patronũ ac iudicem (ſi quid peruerſe ſcriptum ineſt,) facere, quàm alium quempiam. Inſtabunt acriter maleuoli (ſat ſcio) de uoluptate ad uirum optimum ac continentiſſimum nõ fuiſſe ſcribendum. Sed dicant quæſo hi Stoicidæ, qui elatis ſupercilijs non de ui, ſed de nominum uocibus tantummodo dijudicant, quid mali in ſe habeat conſiderata uoluptas. Eſt enim huius, ut ualetudinis, uocabulum medium. De uoluptate, quam intemperantes & libidinoſi ex luxu & uarietate ciborum, ex titillatione rerum uenerearum percipiunt, abſit ut Platina ad uirum ſanctiſſimum ſcribat. De illa uoluptate, quæ ex continentia uictus, & earum rerũ, quas humana natura appetit, loquor. Neminem enim adhuc uidi adeò libidinoſum & incontinentem, qui non ali-

qua

qua tangeretur uoluptate, ſi quando à rebus plus quàm ſatis eſt concupitis declinauiſſet. Valet apud nos (ut uideo) Ciceronis autoritas: qui quidem ut Ariſtotelem, Platonem, Pythagoram, Zenonem, Democritum, Chryſippum, Parmenidem, Heraclitum, ſic Epicurum ſegetem & materiam eruditionis ac doctrinæ ſuæ facit: quo cum enim tutius congrederetur quàm cum mortuo Epicuro, habuit Cicero neminem. Valebit & apud me Senecæ, Lucretij, Laërtij autoritas, qui Epicurum, ut uirum ſanctiſſimum atque optimum, miris laudibus extollunt. Dicere autem non decere ſapientem mœrore confici, cum perturbationis dolorisq; uacatio conſtantes efficiat uoluptates, quid mali, imò quid non boni in ſe habet? Ad felicitatem enim uoluptas illa, quæ ex honeſta actione oritur, ut medicina ad ſanitatem ægrotantem hominem, perducit. Quis eſt præterea tam ſtupidus, tamq; (ut iſti uolunt) à ſenſibus ob ſanctitatem & tetricam uitam alienus, qui non corpore & animo aliqua perfundatur uoluptate, ſi & in uictu mediocritatem, unde bona ualetudo, & in actione integritatem ac conſtantiam, unde felicitas oritur, retinuerit? Non improbatur hoc nomen à Platone, non ab Ariſtotele, qui ſignatè admodum de rebus ipſis locuti ſunt. Fecit Metrodori ac Hieronymi luxus & libido, ut Epicuri uiri optimi ſchola & doctrina uitio daretur. Non ergo quid uir bonus, ſed quid deprauatores ſectæ addidere, culpandum erat. Deſinant præterea hi rerũ æſtimatores, & quaſi trutina quid indies ab unoquoque ſit librantes, carpere, quid de ualetudine aut ratione uictus, quam Græci diætam appellant, addendo quædam ad curandas ægrotationes præcepta, de natura rerum & obſonij perſcripſerim. Tantum enim abeſt ut

hoc

hoc inſtitutum à uiro ciuili ſit alienum, ſummorum etiam philoſophorum autoritate & præcepto, ut quemadmodum in prælio qui ciuem olim, ſic qui in pace multos nunc ciues rationem uictus afferendo ſeruauerit, plures ciuicas merere uideatur. Obſonia mihi obijcient, ut guloſo & edaci, utq; inſtrumenta libidinum & quædam quaſi calcaria intemperantibus & flagitioſis addenti. Vtinam ipſi aut natura, aut inſtituto, ut Platina, mediocritate & parſimonia uterentur: non uideremus hodie tot popinarios in urbe, tot ganeones, tot Gnathones, tot ſcurras, tot adulatores, libidinumq; obſtruſarum diligentiſsimos ob edacitatem & auaritiam conquiſitores. Scripſi ego de obſonijs, Catonem uirum optimum, Varronem omnium doctiſsimum, Columellam & Cælium Apitium imitatus: non quo legentes ad luxũ adhortarer, quos certè inter ſcribendum ſemper à uitio deterrui, ſed quo & ciuili uiro ualetudinem, lauticiem uictus potius quàm luxum quærenti prodeſſem: & poſteris oſtenderem hanc noſtram ætatẽ ingenia habuiſſe, quæ maiores, ſi nõ æquare, imitari ſaltem in quouis genere dicendi auderent. Has ergo ruſticationes meas, quas feci hac æſtate in ſeceſſu Tuſculano apud inclytum & ampliſsimum patrem Franciſcum Gonzagam, non aſpernabere doctiſsime Pater, ſi boni plus quàm mali in ſe habent, ſiue non ad flagitium, quod eſſet deteſtandum, ſed ad ualetudinem & modeſtiã homines, te etiam impellente, nominis tui autoritate interpoſita adhortantur.

Deligendus locus ad habitandum.

Ex quatuor elementis, unde animantia quæq; aut mixtim, aut ſeorſum originem traxere, duo ſunt ex quibus,

bus,& in quibus potiſsimùm uiuit homo, terra ſcilicet & aër. Ab igne enim & aqua, quorum alterum ſupra modum frigidum & humidum eſt, alterum calidum & ſiccum, ita natura ſecludimur, ut habita quantum indiuidua requirunt particula quadam, diutius inter hæc uerſari nequeamus. Familiariora igitur humano generi, & quaſi domicilia ſunt terra & aër, in quibus ad ualetudinem, & uoluptatem eligendus eſt locus, ne brutis hac in re inferiores eſſe uideamur, quæ ex regionibus ſalubritatem cum iucunditate requirunt. Deligat itaque homo non inciuilis & ingenij particeps, tum in urbe, tum in agris pro anni tempore locum ſaluberrimum, iucundum, amœnum, uenuſtum, ubi ædificet, ubi rei ruſticæ operam det, ubi Muſis ingenio uacet, ubi poſtremo (quod fieri perfacilè à uiro caſtiſsimo & doctiſsimo poteſt) cum dijs ipſis loquatur. Aeſtate petat loca excelſa, non nebuloſa, non uentoſa nimium, ſed puri, clari, temperatiq; cœli, ubi domum habeat egregiè cameratam, cuius feneſtræ Varronis autoritate ad orientem & ſeptentrionem uergant. Tale enim domicilium ueniente ſole illuſtratur, & quaſi repurgatum omni nocturna labe, cum non admodum caleſiat, occidente eodem ſeptentrionali aura refrigeratur. Eadem quoque ratione utemur, ſi nobis ſecundum maris littus habitare contigerit, quòd per æſtatem meridiano & occiduo ſole alia ratione ædificatæ domus admodum feruent, unde fit ut corpora diutino calore uitiata, ac nulla uoluptate adiuta, in graues & perículoſos incidant morbos, Vere autem, hyeme, autumno maximè, ubi temperies fuerit, in planis collinis ac maritimis locis commodè, & ſalubriter habitaueris, modò procul ſint à paludibus, à ſtagnis, à calidis ac ſulphureis

reis

reis fontibus. Sunt etiam qui ſcribant fluminum auras ac maritimæ oræ, ſi à meridie flauerint, inſalubres eſſe: maximè uerò in grauibus locis, quod hodie quoq; in Latio ac in maritimis auſtro expoſitis frequentatis funeribus cernitur. Cauendum eſt etiam ab immenſo frigore, præcipuè uerò flante borea. unde & neruorum contractiones, diſtenſiones, ac rigores, quos Græci ſpaſmum & tetanum uocant, & tuſſes, diſtillationes, tormina, lippitudines, raucedines, ac ueſicæ dolores naſcuntur. Adde quòd ut nimio calore concoctio intermittitur, ſomnus aufertur, reſoluitur corpus, ac mens iacet: ita nimio frigore hebetantur ſenſus, & deſtitutum propè fomento naturali ſtupet ingenium. Optima eſt hyems, ut ait Celſus, quæ uento uacat, ſalubris æſtas qua fauonij perflant, uel ſeptentrionales magis quàm ſubſolani: & ut uentus à mediterraneis regionibus ueniens ſalubris eſt, ita ferè à mari grauis. Igne itaque eo tempore anni fouenda ſunt membra. non tamen diu foco inhærendum eſt, ne & corpus pigreſcat, & debilitetur ingenium, & malis uaporibus, quod fieri ſolet, cerebrum repleatur, attractis per ignem ad caput humoribus, quos Græci catarrhos & rheumata, noſtri fluores & diſtillationes appellant. Obeunda ſunt negocia, tum urbana, tum ruſtica: uacandum ingenio, ſi doctrina imbuti ſumus, unde ſolida & integra uoluptas oriri ſolet.

De exercitatione corporis.

Verùm quia ignauia corpus hebetat, & ſecordem uitam proſequitur ualetudo, exercitatione liberali utendum eſt: quia & ſanguis ocio deprauatus emendatur, & membra ualidiora ac promptiora ad id quod inſtat agendum, fiunt: & ſtomachus motu, in quo calor ineſt,

ad appetentiam excitatur, & mens adiuuantibus ſenſibus ad cognitionem rerum occultarum, & admirabilium celerior & acutior redditur. Sed neque hoc ante concoctionem, neque ieiuno admodum & famelico corpore faciendum eſt: expectanda eſt prima concoctio, poſtquam nil crudum, nil inane de ſtomacho pertimeſcendum eſt. Hominem commodè exercent ambulatio, negociatio, per accliuum aſcenſus ac deſcenſus, rei non ponderoſæ de loco ad locum portatio, ubi domi ſumus. Sarritio, occatio, runcatio, inſitio, putatio, dum hortos & pomaria animi gratia colimus. Exercent item, ſed concitatius, pila tum maior, tum minor, equeſtres ac pedeſtres ludi, gladiatura, ſed indecentius. Præterea certare ſaltu, iaculum torquere, arcum intendere, lucta luctari, uenatione defatigari, non alienum ab ingenuo ac ciuili uiro uidetur. quādo pro patria, ſi opus fuerit, ſtrenuè ſumpturi ſunt arma. Fient hæc commodius ad ualetudinem, & ſubinde ad uoluptatem ſub dio, cœlo, & in ſole, quàm ſub tecto aut in umbra. Illæ potiſsimum exercitationes laudandæ ſunt, ut ait Celſus, quarum finis plerunq; ſudor eſt, aut certè laſſitudo, quæ citra fatigationem fit. Sed hoc maxime attendendum eſt, ut æqualiter omnia membra ſecundum uires exerceantur, ne dum uni parcimus, reliqua nimio labore obruantur. Vt uerò ex nimio ocio, ita ex nimia defatigatione periclitatur. Medium igitur quoddam tenēdum eſt, ne dolorem cum uoluptate permutemus.

De cœna.

Sedato tandem ab omni concitatione corpore, cum ueſperi edendum ſit, quo tempore noſtri cœnam facere dicuntur, cùm prandio maiores, & quidem militantes ante meridiem uti conſueuerint; cibus quem ſtomachus

chus noſter coquere haud grauatè poßit, capiendus eſt. Parcius tamen edendum tum eſt, maximè uerò bilioſis, quorum morbi humiditate nocturna urgente, cibo etiam augeri non ſine incommodo ſolent. Sumpto cibo ab omni commotione corporea, uehementi præſertim, & mentis agitatione duabus horis ſuperſedendum eſt, donec ſaltem prima concoctio fiat.

De ioco & ludo.

Interim uerò iocis ac ludo minimè concitato uacandum, ne ſenſus cogitatione occupati concoctionem impediant. Careat iocus, quem urbanum, facetum, modeſtum uolo, dicacitate, ſcurrilitate, mordacitate. Nolo mimos, nõ proteruiam, non dicteria, non conuitia, unde ira & indignatio, ac plerunq; magna rixa oritur. Ludus ſit, talis, teſſera, ſcacho, ut noſtra appellatione utar, chartis uarijs imaginibus pictis. Abſit inter ludendum omnis fraus & auaritia, qua illiberalior & deteſtandus fit ludus, nec ullam affert ludendi uoluptatem, cum timor, ira, & immenſa habendi cupiditas uarijs modis ludentes cruciet. Si lucubrandum eſt, non poſt cibum id facere, ſed poſt concoctionem debemus: naturalis enim calor commotione & agitatione mentis à ſtomacho retrahitur, aut imbecillior ad coquendum redditur.

De ſomno.

Vt autem nimia exercitatio & longa uigilia uim corporis proſternunt, concoctionem impediunt, ſpiritus uitales debilitant, cerebrum excitant: ſic temperatus ſomnus, & qui non ex crapula, & ebrietate uenit, membra labore feſſa inſtaurat, calorem ſtomacho ſubminiſtrat, mentem purgat, ac denique totum corpus ad honeſtam actionem, ex qua uirtutis habitus comparatur, re-

nouat. Vt hyeme commodior culcitra plume a eſt, ita lanea uel bombycina æſtate ſalubrior. A nimio tamẽ ſomno præcauendum eſt, unde & corpus macreſcit, & ſenſus hebetantur, & ſtomachus fluore tentatur, & caput ac cerebrum grauatur & obtunditur. Ad ſomnum nox mortales inuitat, quòd tranquilla, quòd obſcura, quòd frigida & humida eſt. Hunc cimices plerunq; interturbant, quos hac ratione facillimè tolles: Cucumerem anguinum condito in aquam, eamq; in lecticam, & quo uoles infundito. Vel fel bubulum cum aceto mixtum ſuperfundito, nulli naſcentur. Fugabitur item ex cubiculo pulex, ſi aquam ex coriandro circunquaq; fundes. Meridiari enim, hoc eſt, meridie dormire, niſi ſedendo, tantiſper dum fumi aliquantulum euaporent, inſalubre eſt & peſtiferum. Caput enim debilitatur, diſtillationes augentur, pituita creſcit, calor naturalis corrumpitur, ſegne omnino, deſidioſum, marcidum, ac languidum corpus efficitur..

Qua ratione cubandum ſit.

In faciem dormiat cui ſtomachus imbecillis eſt. Id enim concoctionem adiuuat, nec patitur pituitam concreſcere, calorem naturalem augendo, quo noxij humores excoquuntur. Dormire item primo ſomno in latus dextrum, dein in ſiniſtrum perutile eſt. Supinus ne dormiat, qui ſanæ mentis eſt: inde enim plerique & graues oriuntur morbi, cum & cerebrum, & neruos, & renes fluidus humor inficiat, tali accubitu proprio meatu auerſus. Dormire capite & humeris elatis, mirè ad ualetudinem facit. Noctu uitanda eſt luna, præcipuè cum dormitur, quia frigidos humores mouet, & rheumatiſmum pluriſariam generat, maximè uerò ſi radij lunares, quorum

qualitas

qualitas frigida eſt & humida, in caput dormientis deciderint.

De concubitu.

Concubitus, quem Hippocrates *medicorum princeps, diuina uir ſcientia, dit partem eſſe quandam comitialis morbi, neq; nimis eſt concupiſcendus, neq; omnino poſthabendus: cum ad generationem faciat, qua animantium ſpecies conſeruantur.* Rarus *(ut ait* Celſus*) corpus excitat, frequens ſoluit. frequentem dixit, non numero, ſed ratione ætatis & corporis.* Is *enim coitus non inutilis eſt, & ad uoluptates facit, quem nullus languor & dolor ſequitur.* Peior *eſt æſtate & autumno, tolerabilior hyeme & uere: noctu tutior quàm interdiu, ſi non hunc cum uigilia labor ſtatim ſequitur.*

Quid ſit agendum ubi cubitu ſurrexeris.

Si *bene concoxit, experrectus manè tutò ſurgit: qui minus, quieſcere in ſtrato debet, & redormire: ſi manè ante tempus ſurgendi neceßitas fuit, conquieſcat deinde, neque exercitationi ſe aut negocio credat.* Vt *ueſpertinum, ita matutinum frigus ei fugiendum eſt, qui ex capite & ſtomacho laborat.* Vbi *quis ſurrexerit, paululum intermittere debet, deinde capillum ſurſum uorſum pectere, excreando continuò id pituitæ quod noctu concepit.* Lauare *item pedes & caput ante cibum non inutile bene ualenti erit, purgamenta corporis, quæ ad extrema expelluntur bene detergendo.* Fouere *os multa aqua, æſtate præcipuè, non erit inſalubre: hyeme uerò temperantius id agendum eſt, ne nerui ac ſenſus rigore lædantur & obſtupeſcant.* Mouere *aluum ſi conſtrictior eſt, eandemq; ſiſtere ſi profluuio laborat, medicorum proprium eſt.* Quare *ab iis de hac atque item de cæteris me-*

dicamentis, quæ ad curandam ualetudinem pertinent, ratio petatur. À me enim tantummodo capita ponentur, cum in rerum proprietatē incidero, quia de uoluptate loqui ſatius duximus: quæ magna & ſolida comparabitur, ſi à noxijs cauentes, quæ ſecundum naturam ſunt prudenter ac modeſtè amplectemur.

De exercitatione poſt ſomnum.

Qui bene concoxit (ut ait Celſus) ampliorem, qui malè, remiſsiorem exercitationem faciat: ſed multum refert, ſit'ne quis urbanus an ruſticus, miles an ſtudio literarum remollitus. Exercitationes enim ex genere naturarum & ſtudiorum ſumendæ ſunt. Venatione ruſticus ac miles utatur, quòd ſimilitudinem quandam cum militari ſolertia habeat, quodq; ruſticis ferè eorum opera euertendo ac prædando hoſtium loco habeantur. Gaudet aucupio ciuis, nec uenationem aſpernàtur. At qui ocio & Muſis delectatur, clarè legat: poſt lectionem multum ambulet, non ſub tecto, ſed in ſole, ſi caput patiatur. Geſtetur more maiorum, equitet, hortos & pomaria inuiſat, riuos deducat, ſurculos ponat, inſitionem faciat, herbas aromaticas plantet, runcet, ſarriat, uiſco & bubone aues capiat, apum aluearia curet, auiculas canoras enutriat, piſcinas habeat unde piſcari non incommodè poſsit, in foro ambulet, negocia tranſigat, de Republica loquatur, ſi opus fuerit, & diſſerat. Inde domũ, ſi bis in die comedere aſſueuit, reuertatur. Inediam non ferat, quæ ſtomachum pituita replet. Hanc tamen facilius ſuſtinent mediæ ætates, minus iuuenes, minimè pueri & ſenectute confecti, ratione uirium. Cauendum eſt item, ne ante famem comedamus: ne quod aſſumimus ad robur & uim corporis, id totum in uirus & pernicicm

niciem uertatur, quod certe à crudo & repleto ſtomacho fieri conſueuit.

Quid obſeruandum in uita ad uoluptatem.

Scribere de obſonijs & pulmentis noſtrorum temporum, & quibus maximè aula Romana *ueſcitur, deinceps institui, ſi prius pauca attigero, quæ ad ualetudinem & uoluptatem hominis faciunt.* Non *enim omnes cibi omnibus conferunt. Sed ut uaria ſunt elementa, uariæ hominum ex humoribus appetentiæ, uarij quoque guſtus: ſic uarij debent eſſe cibi, ut quod conuenit, quod ſapit, quod nutrit, unicuique tribuatur.* Nemo *enim, me autore, quod faſtidio afficit, quod nocet, quod cruciat, quod interficit comedet. Penſitabit quiſque quid genio ſuo conueniat, & id cibi eiusq; generis aſſumet, quod enutrire corpus ſine moleſtia poßit. Meminerit unuſquiſq; dicti illius Socratici, edendum eſſe ut uiuamus, non propterea uiuere ut edamus. Corpus hoc quo ſuſtinemur omnes & uiuimus, ex quatuor humoribus conſtat.* Habet *enim in ſe ſanguinem, bilem rubeam, quam & choleram dicimus: atram bilem, quam eandem melancholiam appellabimus: habet etiam phlegma, quæ & pituita* Latinè *dicetur. Sanguinis ſedes hepar eſt, ſiue iecur malis appellare. In præcordijs præſidet bilis rubea, at in ſiniſtro latere, maximè uerò in felle, domicilium habet atra bilis.* Pituita *caput & ſtomachum uexat, inde quoque in ueſicam & renes cum pernicie hominis deſcendit. Sanguis calidus & humectus ueri comparatur: Cholera ſicca & calida, æſtati:* Melancholia *ſicca & frigida autumno:* Phlegma *frigidum & humidum, hyemi.* Eadem *quoque proportione his humoribus cum elementis, qui & temporibus creſcunt.* Augetur *ſanguis ab*

octauo idus Februarij uſque ad octauum idus Maij. Hanc ob rem bonis cibis & temperatis utendum eſt. Demendum tamen aliquid de cibo eſt, addendumq́; potioni: bibere enim dilutius conuenit, utendum carne & oleribus, tranſeundum paululum ad aſſa ab elixis. Venus eo tempore anni tutiſsima eſt. Surgit cholera ab octauo idus Maij uſque ad octauum idus Auguſti. Vtendum tum frigidis & humidis eſt, laborandum parcius: carne aſſa, ut ſæpius ante cibum, ſic exigua utendum eſt. Sit potio quàm dilutiſsima, ut & ſitim tollat, nec corpus incendat: Venere tamen omnino abſtinendum. Dominatur melancholia ab octauo idus Auguſti uſque ad octauum idus Nouembris. Acidis tùm atque acribus utendum, ac minus elaborandum. Ab octauo idus Nouembris uſque ad octauum idus Februarij phlegma, ſiue pituitam mauis appellare, uiget. Eſſe plus tum maximè conuenit: minus, ſed meracius bibere, pane plus ſolito uti, carne potius elixa quàm aſſa, oleribus modicè. Eo tempore anni calidis omnibus (habita tamen corporum noſtrorum ratione) utendum eſt. Venus tum non æquè pernicioſa. Hæc qui diligenter obſeruabit, non me, ſed natura admonente, quid proſit, quid contrà, toto anno facillimè deprehendens, incolumi ſoſpitate uitam cum uoluptate tranſigens, nulla indigebit medicorum opera & induſtria. Vnum tamen omnes admonuerimus, ne nimia edendi cupiditate cibum (ut plerique ſolent) minus dentibus contuſum deglutiant. Laborat tum ſtomachus in decoctione, & crudum cum præcordiorum dolore ructat. Molliat igitur & terat diligenter quantum coquere poteſt: hac enim ratione in digerendo quæ tuſa ſunt, mirum in modum ſtomochus iuuatur.

De coquo

De coquo.

Coquum habeat arte & longa experientia doctum, patientem laboris, & qui laudari in ea re maximè cupiat. Careat is omni ſqualore & ſpurcitia, cognoſcat appoſitè carnium, piſcium, olerum uim atque naturam, ut quid aſſum, quid elixum, quid frictum fieri debeat deprehendat. Calleat guſtu diſcernere, quæ ſalita nimis, & quæ fatua ſunt. Nouocomenſi noſtra ætate coquorum principi, & à quo obſoniorum conficiendorum rationem accepi, ſit omnino, ſi fieri poteſt, perſimilis. Non ſit guloſus & edax, ut Mariſius Gallus, ne quod dominum edere oportet, ipſe intercipiat & deuoret.

De paranda menſa.

Pro tempore anni paranda eſt menſa, hyeme locis clauſis & calidis, æſtate frigidis & apertis. Vere in triclinium & menſam ſternantur flores, hyeme fiat ſuffumigatio odoramentorum. Aeſtate ſternatur pauimentum frondibus odoriferarum arborum, uitis ac ſalicis, quæ conclaue recreent. Autumno uuæ maturæ, pira, poma, à laquearibus pendeant. Albæ ſint mappæ, candida mantilia: ne ſi ſecus fuerint, faſtidium generent, & auiditatem edendi tollant. Cultros tergat ſeruus, eorumq́; aciem prolixet, ne in mora ſint conuiuæ ob ferri hebetudinem. Parata ſint reliqua uaſa, terſa, nitida, ſiue illa fictilia ſint, ſiue argentea. Hæc enim lautities etiam reſidentem appetentiam excitat.

De ſale.

Salem requirit menſa, ne inſulſa uideantur obſonia, unde fatuos homines dicimus ſtolidos & inſipidos, quòd nil ſalis, hoc eſt, ingenij habeant. à Græco uocabulo ἅλας uenit, uerſa daſia in s. Salis uis adeò ignea

eſt, ut quæ attingit corpora, aſtringat, ſiccet, alliget. Mortua, ſi ſalitura tempore fiat, optimè conſeruantur, ut de pernis & alijs ſalſamentis licet cernere. Contra morbos quoſdam plurimum ualet, cum adurat, repurget, extenuet, diſſoluat: ſtomacho tamen inutilis, præterquam ad excitandam auiditatem. Eius immoderatus uſus hepati, ſanguini, oculis admodum nocet. Vlceribus quibuſdam & morſibus uenenoſis illitus prodeſt. Sal quo uſurus in menſa es, ſit albus & mundus, ut Volateranus in Hetruria.

De pane.

Inter fruges ad uſum hominum inuentas, frumentum utiliſsimum eſt, cuius ſpecies ſecundum Celſum, habentur alica, oriza, ptiſana, amylum, triticum, ſiligo, far, quod adoreum ueteres appellauere, unde adorare dictum, quia libis adoreis ſacra dijs exhiberentur. Tritico nil eſt fertilius & ſuauius: uel quod magis alat, maximè ſi collinum & non campeſtre fuerit. Hordeum frugum omnium nobiliſsimum habetur, quòd in ſicca & ſoluta terra ſeri uelit, quòd citò matureſcat, & ob gracilitatem calami ante omnia frumenta ſuccidatur. Ex hoc polenta & aqua mulſa ægrotantium cauſa commodius fiet quàm panis. Siliginem Aphricanam cuius panem ueteres laudabant, nequaquam ſimilem huic crediderim, qua noſtra ætas ueſcitur, cum nullum genus panificij hoc ſit inſuauius, & quod auiditatem edendi minus utiliter comprimat. Qui igitur piſtoritiam exercet, farinam à farre dictam, ex tritico bene molitam ſumat: ab ea denique cribro farinaceo pertenui furfures & pollinem ſecernat, quam quidem in menſam panificiam circunquaque à lateribus clauſam impoſita aqua calida, & quidem ſalſa, ut Fer

ut Ferrarienſes in Italia ſolent. Si in locis humectis habitas, inditaq; ex fermento offa, bene adiuuãtibus ſocijs uſq; ad eam craßitudinem ſubigat qua non incommodè panis confici poteſt. Caueat piſtor, ne plus minus'ue fermenti quàm decet imponat: ex illo enim acorẽ panis concipit, ex hoc grauior fit in concoctione, et inſalubrior, cum aluum aſtringat. Panis in clibano bene coctus, & non eiuſdem diei, neq; ex tritico apprimè nouo commode nutrit, etſi tardè concoquitur.

De placentis.

*Subigat idem piſtor tantum farinæ ex aqua calida, quantum ad faciendam placentam ſat eſt: & ſubactæ indat fœniculi ſemen ac laridum teſſellatim conciſum, aut butyrum, uel oleum, ſcorſum tamen: ac rurſum tamdiu ſubigat, quoad omnia in unam redegerit maſſam: premat deinde manibus in orbicularem formam, ac clibano inferat unà cum pane, uel in *foculari ſubtexto cinere & carbonibus coquat. Fit & aliud genus placentæ ſine larido, adhibito ſale, oleo, & fœniculo, quod ſub cinere & carbonibus coquitur. Omitto placentas oblongas, quæ ex pane fermentato & nondum cocto fiunt, cum nullam habeant uoluptatẽ. Sunt item qui ficedulas & auiculas paruas, quiq; caſeum recentem & pinguem ſeorſum ab auiculis pani includant, ut ſimul in furno coquantur.*

Quid ſit edendum primò.

Obſeruandus eſt ordo in aſſumendis cibis, cum omnia quæ aluum mouent, quæ'que lenis ac parui ſint alimenti, ut poma fere & pira quædam, tutius ac ſuauius prima menſa comedantur. Addo etiam lactucas, & quicquid crudum uel coctum ex aceto & oleo aſſumitur.

Oua

Oua præterea, ſorbilia præſertim, ac tragemata quædam, quæ nos bellaria dicimus, ex aromatibus & nucleis pineis, aut melle, aut ſaccaro condita, conuiuis accommodè apponuntur.

De cerasis.

Ex *pomiferis arboribus apud nos ceraſa, ſiue ut Seruio placet, ceraſia libet appellare, prima matureſcunt. Primùm itaq; edenda apponantur. Hanc ob rem L. Lucullus poſt uictoriam Mithridaticam urbis anno ſexcenteſimo octogeſimo in Italiam uexit, cuius tanta fuit hubertas, ut ad oceanum in Britanniam uſq; peruenerit. Ceraſiorum quædam ſunt acida, quædam auſtera, & quædam dulcia. Auſtera uentrem conſtringunt, ſtomachum exaſperant. Acida pituitam incidunt, flauam bilem reprimunt, ſitim extinguunt, & deſiderium edendi inducunt. Dulcia ſtomacho aduerſa, lumbricos & putridos humores in uentre generant. Deuorata manè, dū recentia ſunt, cum ſuis nucleis, urinam & uentrem mouent.*

De prunis.

Ingens *eſt (ut ait Plinius) prunorum turba. À coloribus quædam ſumpſere nomina, ut alba & nigra. À ſimilitudine alia, ut hordearia, quòd colorem hordeaceum ſint conſecuta. À uilitate alia ſunt aſinaria cognominata. Ab externa gente, quædam etiam Armeniaca dicta, quæ odore peculiari laudantur. Damaſcena oblonga & nigra à ciuitate Syriæ Damaſco nomen ducentia, cæteris præſtantiora & ſalubriora ſunt. Nulla arbor per adoptionem, hoc eſt inſitionem, facilius in familias aliarum arborum tranſit. Miratur Plinius de pruno nullam à Catone mentionem fieri, cum pruna ſylueſtria ubique naſcerentur. Vſus prunorum ante cibum (ſi moderatus eſt) aluū*

eſt) aluum citam facit, bilem lenit, uoluptatem ſitienti afſert. Pruna ac mala omnia, ut ceraſa, pira, & reliqua, lecta cum petiolis, & in melle poſita ita ne ſe contingant, diu ſeruabis.

De moris.

Morus ſatiua tardiſſimè ſeneſcit. In Aegypto & Cypro abundantiſſimi ſucci fructus producit, quorum trinus color eſt. Primò albeſcunt, deinde rubeſcunt, poſtremò nigerrima fiunt, quaſi Thyſbes puellæ Aegyptiacæ cruore reſperſa. Matura mora quamuis ad humiditatem & caliditatem tendunt, parum tamen alunt, ſtomacho aduerſantur, quia in illo facillimè putreſcunt. Verùm quia aluum citam faciunt, prima menſa comedenda ſunt: nam & urinam mouent, & in aqua frigida humectata, ſitim extinguunt. Sunt & mora ex rubis naſcentia, quibus utuntur in pigmentis medici. Vt mora recentia diu durent, hoc modo facies: Succum ex moris exprimito, miſcetoq; cum ſapa, & in uitreo uaſe cum moris mittito, uiridia diu ſeruabis.

De peponibus.

Pepones à malopeponibus differre uidentur, cum hi ferè rotundi & coſtati ſunt, illi oblongi, quaſi mala citrea. Verùm non adeo differunt, cum à peponibus malopepones factos aſſerat Plinius. A' pediculo maturi ſponte diſcedunt, quamuis non pendent. Gratus eſt certè peponis uſus, uerùm difficilimè ob eius frigiditatem commixtam humiditati coquitur. Pepon tamen detracta cute & abiecto ſemine, eſui datus, ſtomachi compeſcit ardores, aluum leniter mollit. Repurgato ſtomacho edēdus eſt, quia facillimè in eos humores conuertitur, & concoctionē retardat, quos prædominari in cibi receptaculo cōpererit.

Hanc

Hanc ob rem nobis à maioribus imperatum eſt, ut pepones ieiuni comedamus, ſuperſedeamusq; à reliquo cibo, donec in fundo ſemicocti reſederint. Eius uſus, etſi neruis obeſt eos humectando, urinam tamen prouocat, renes ac ueſicam purgat abiecto ſemine. Sunt qui dicant peponum malitiam potu oxyzaccari aut oxymellis ſedari ac comprimi. Alij aquam, ut Auicenna, præponũt, alij uinum. Sentiam ego cũ natura, quæ poſt eſum peponis uinum, & quidem optimũ appetit. Quod quaſi quoddã antidotum eſt contra peponis frigiditatem & rigorem. Hoc autem fructu Albinus Imperator adeò delectatus eſt, ut & centum Perſica Campana, & decem pepones Hoſtienſes una cœna comederit.

De cucumeribus.

Cucumeris uis & natura prius fuerat explicanda, cum aſſerat Plinius, cucumeres magnitudine excedentes pepones uocari. Decepit me (ingenuè erratum fateor) uoluptas, quæ ex eſu peponis capitur. Nunc enim nõ cucumeribus ſolum, ſed cuiuis edulio antepoſuerim ſemper. Cucumerum tria ſunt genera, maior liuidus eſt, & minus nocens: nam & aluum ſoluit, & ſua frigiditate ſtomacho, æſtate præſertim, uidetur accommodatus. Folia eius ex uino trita uulneribus medentur, quæ caninus morſus impreßit: eius ſemen ex uino dulci datum ueſicæ laboranti ſubuenit. Citrinus, quem noſtra ætate à colore citrullum uocant, frigidos & noxios generat humores, unde febres autumnales oriuntur: quòd diutius quàm oporteret in ſtomacho morentur. Huius ſemen tritum & potui datum, febricitantes iuuat, dum ſitim extinguit. Anguineus omnium nocentißimus eſt, unde &

rectè

rectè ab angue nomen accepit, cuius uim Columella his carminibus explicat:

Liuidus at cucumis grauida qui naſcitur aluo
Hirtus, & ut coluber nodoſo gramine tectus
Ventre cubat flexo, ſemper collectus in orbem,
Noxius exacuit morbos æſtatis iniquæ.

Duo illa ſuperiora genera ablata cute erutoq; ſemine, teſſellatim conciſa, ex ſale & oleo & aceto comeduntur. Sunt qui ad reprimendam frigiditatem aromata conciſis inſpargant. Anguineum Hetruſci (qui maximè pomis & holeribus delectantur) abraſa cute & lanugine, cum ſale tantum deuorant. Cucumeres Tiberius princeps adeò auidè concupiuit, ut nonnulla arte, alieno etiã tempore eos quæſierit. Hos teneros adhuc, mẽſtruoſa mulier primo tactu necat, tanta eſt eius morbi uis.

De chryſomelis.

Chryſomela ego illa eſſe crediderim, quæ Vergilius aurea mala uocat, etſi Theocriti carmen, unde Maro ſuũ tranſtulit, non idem ſonet. inter cotonea hoc quoq; à Plinio numeratur. Quòd autem aureum magis appellem quàm hoc, haud ſatis ſcio. Sunt qui hæc inter perſica cẽſenda putant, moti credo colore. Facit autẽ ſapor & uis, ne uerum id eſſe credam. Prima menſa ſumpta, præcipuè Neapolitana, quæ in precio ſunt, cum aneſo & paſſulis, uel ex uino meraco, aut defæcato melle, ſtomacho minus nocent. Poſt cibum uerò ad putrefactionem citò uergens, humores generat pituitoſos.

De ficis.

Ficus ſola ex omnibus arboribus non floret, lacte fructum producit. Huius uaria ſunt genera. Eſt ficus alba ex felicibus, contrà nigra ex infelicibus arboribus. Felices arbo

ces arbores putantur eſſe quercus, eſculus, ilex, ſuber, fagus, corylus, ſorbus, pirus, malus, uitis, prunus, cornus, lotus. Eſt & *Chia à loco*, Cottona *à ciuitate* Syriæ *nomen ſumens*, Aphricana *à prouincia dicta, unde nomen accepit.* Hanc ego *illam eſſe arbitror, cuius pomum* Cato *tertium* Punicum *bellum quærens, in* Senatum *anxius detulit, interrogansq́;* Patres *conſcriptos, & eos maximè, qui* Carthaginem *uirtutis* Romanæ *materiam nequaquam delendam cenſebant*: Quandiu, *inquit, pomum hoc ex propria arbore demptum putatis? cum inter omnes recens eſſe conſtaret*, Atqui *tertium ante diem ſcitote* Carthagine *decerptum eſſe, tam prope nos habemus hoſtem.* Statiḿque *ſumptum tertium* Punicum *bellum, quo* Carthago Romani *imperij quondam æmula deleta eſt.* Sunt *item quæ ab inuentoribus ſumpſere nomina, ut* Liuiana, Calphurniana, Pompeiana. Sunt *præterea ſerotinæ, præcoces, biferæ, duricoriæ, quòd tardè, quòd citius coquantur, quòd bis in anno ficos producant, quòd corio duro obuoluantur.* Eſt & Numidica, & Mariſca, & Carica. Groſſuli *ſecundum* Macrobium *appellantur fici, quæ non matureſcunt.* Albinus *enim de* Bruto *loquens*, Groſſulos, *inquit, ex melle edebat tanquam ſtultus.* Fici *recentes cum ad caliditatem & humiditatem tendant, maturæ præſertim, non adeò nocent, licet omnes fructus malos generent humores.* Epilepticis *enim ſiccæ conferunt, pulmonem, pectus, ac guttur catarrho exaſperatum leniunt, oppilationes hepatis & ſplenis aperiunt, humores groſſos è renibus & ueſica eijciunt, corruptum ſanguinem ad cutem pellunt: creber tamen eorum uſus pediculos generat.* Fici *præco quæ pernicioſa humiditate abundant: & ob hanc rem*

deſiccari nullo modo poſſunt.Hunc enim fructum biferæ quaſi fœcem naturæ ſuæ efferunt,quo maximè delectatus eſt Auguſtus. Magnus Pompeius Mithridate deuicto in ſcrinio eius inuenit,ipſius manu ſcriptam compoſitionem, qua ille præſumpta, aduerſus omnia ueneficia in totum diē tutum ſe incolumemq́; præſtabat,in qua iuglans una, fici duæ ſiccæ potiſſimum,rutæ folia uiginti,ſalis granum in unum contunduntur & deuorantur à ieiuno.Eſt & caprificus ex ſylueſtri genere ficus,nunquam matureſcens. Fici cum peciolis quantum fieri poterit longis & illæſis recentes in melle diu ſeruabuntur.

P. PLATINAE

LIBER II.

QVI de agricultura ſcripſere, arborem à frutice ita differre dixerunt,ut frutex ab herba.Eſt enim frutex,qui ad iuſtam arboris magnitudinem non aſſurgit,& ſtatura multis herbis perſimilis,ſed non demoritur,neq; areſcit,ut herba perennis eſt:inde fruticari dicimus naſci ex frutice. Fructus præterea quadrifariam diuiſere,acina dicentes uuæ,grana ederæ,grana ſambuci, grana ebuli, grana mali punici:additur etiam morum,& quicquid his ſimile.Inter baccas uerò,fructus lauri,oliuæ, corni,loti quam fabam ſyriacam uocant , myrti, lentiſci, ſimiliumq́;.Plinius cæteriq; numerabant inter nuces, omne quod foris duro tegitur cortice, & intus habeat quod eſui eſt.Poſtremo ea omnia uel mala eſſe dicebant, quæ foris quod eſui eſt habeant,dura intus includant. Ob hanc

diſtinctionem affirmant quidam perſicum inter mala numerandum.

De Malis.

De *malis igitur dicendum nunc eſt, & maximè de his quæ ante cibum comeduntur.* Au*ſtera & ſtiptica poſt epulas tutius aſſumuntur.* S*unt autem malorum genera plura, de quibus ſuo loco dicetur.* D*ulcia & citò matureſcentia, qualia ſunt orbiculata, præcocia melimela, quæ omnia ferè ſtomachum & aluum ſoluunt, prima menſa ſunt comedenda.* D*ioſcorides quod ad æſtiua mala pertinet, hoc ſenſit:* E*a credidit pituitam nutrire, fellis ardores excitare, inflammationes mouere, neruoſis partibus minimè conuenire.* G*alenus uerò non omnia reijcienda pronũciat, ſed ea tantum quæ aut aquei ſaporis ſunt, aut aſperi atque acidi.* D*ulcia autẽ & matura, quæq; hyeme cuſtodita ſuauiter fragrant, inflammationem tollunt, ſtomacho nauſeanti ſuccurrunt, & appetentiam inducunt.* M*ala autem frigida eſſe & humida ex eo maximè deprehenditur, quòd ſuccus ex his expreſſus facilè tranſit in acorem.* H*anc ob rem quidam cenſuere huiuſmodi fructus bono ſtomacho ante menſam non nocere, cũ uentrem humectent, & præcordia refrigerent.*

De Piris.

P*irorum naturam* D*ioſcorides ſtipticam tradit, & ideo contrita & appoſita, impetus omnis incurrentium humorum auertunt, ſanguinem ex naribus & uulneribus fluentem ſiſtunt.* E*x his quædam ſunt dulcia, quædam auſtera, quædam acida.* D*ulcia cum ſint aquatici & ſoluti ſaporis, cum'que inter frigidum & calidum conſiſtant, utpote parua illa & ocyſſima, quæ* P*linius ſuperba innuit appellari, ante cibum danda ſunt.* H*æc nos*

uern

uernacula lingua Moſcatina ab odore uocamus. Dentur item alia ſi qua ſunt his ſimilia. Stiptica uerò & acida, quorum magna turba eſt, ſecundæ menſæ reſeruentur, quia ante cibum ſumpta aſtringunt, quod ualetudini contrarium eſt. Annotatum eſt etiam pira præter alia poma corpus nutrire. Piro magna certè ineſt uis, nec in fructu ſolùm, uerumetiam in radicibus & folijs. Cum fungis ac boletis incocta, uenenum ſi quod ineſt tollunt. Decocta folia uulneribus medentur. Semen autem pirorum cum melle tritum, ac ieiunis traditum, dolorem iecoris ſubmouet. Condiuntur autem pira totidem modis, quot uuæ, mala, pruna, perſica, cytonea. Poma item omnia percommodè ſeruātur, ſi pomaria in tabulatis poſita feneſtras ab auſtro ad ſeptentrionem uergentes habuerint. Subſterni ſtramentis ac paleis debent, ne humore nimio, qui ex contactu oritur, frigeſcant.

De Vua.

Qui Vuam quaſi uuidam ex abundantia humoris etymologia notauere, recte mihi feciſſe uidentur, cum maximus inde perfluat humor, quod muſtum primò, mox defæcatum uinum appellatur. Vuam ex arbore naſci non auſim dicere, cum non planè ſit arbor. eandem quoq; fruticem dicere iniuria eſſet. Teneat igitur tanquam res præclara medium quoddam, nec etiam (ut quibuſdam placet) acinis patiatur aſcribi, ut grana hederæ, & grana ſambuci: his enim omnino diſſimilis eſſet, ſi uinaceis careret, quod fieri perfacilè poterit, ſi Columellam imitatus, malleolum findes, ita ne gemmæ lædantur, medullam'que omnem erades, tum demum in ſe compoſitum colligabis, ita tamen ne gemmas alliges: in terram deinde ſtercòratam depones, & rigabis. Adulta uitis uuas tibi

ſine uinaceis præſtabit. Vuarum genera multa ſunt. Aminea à regione. Aminei enim fuere ubi olim Falernum. Appiana ab Appio. Bumaſtha à ſimilitudine mammæ bubulæ, Mareotis, præcox, momentana, precia, pſytia, lagœa, quæ & leporaria dici poteſt. Sunt & alia plura, quæ enumerare longum eſſet. Vuarum matureſcentium uehementiores nigræ, ideoq; uinum ex his minus iucundum: ſuauiores albæ, unde uinum gratum fit. Inter omnes autores conuenit ficos & uuas bene maturas cæteris fructibus qui crudi eduntur minus inſalubres eſſe, & ſumpta prima menſa ferè non nocere. Vua ſiquidem matura, & quæ decerpta diu aut ſaltem dies quatuor pependerit, & ſuauius & dulcius editur: obeſa enim refrigerat, neque faſtidium mouet. Recens autem deuorata, ſtomachum, ſpiritum, aluum inflatione perturbat, capiti nocet, lethargum facit. Non ſunt uinacea dum comeduntur dentibus conterenda, quia & difficilius coquuntur, & deterius nutriũt. In uino dulci, ut fieri ſolet, conditæ uuæ caput tentant. Penſilibus proximè habentur, quæ in palea ſeruantur. Sunt qui eas in aceruo uinaceorum conſeruent, uerùm comeſæ caput, & ſtomachum infeſtant. Siſtunt tamen aluum, ac ſanguinem excreantibus utiliſsimæ ſunt. Virides item hoc modo ſeruabis: Vuas de uite illæſas accipies, & aquam fluuialem ad tertias decoques, quam & unà cum uua in uaſculum mittes bene gypſatum, ne exhalet. In locum frigidum, ubi ſol acceſſum habere non poſsit, uuas repones: & quãdo uolueris, uirides inuenies: ipſam uerò aquam ſi uoles pro hydromelle ægroto dabis. In ollis ſeruatæ, ac eſui ſumptæ, ſtomacho auiditatem excitant. Extat & labruſca, quam Græci ἄμπελος ἀγρία uocant, cuius acina deſiccata ad medelam ſeruantur. Paſſum optimum

mum ſic fieri Columella præcepit: Vuam præcoquem bene maturam legere, acina acida: haud uitioſa reijcere: quæ bona ſunt in tabulatum quoddam extendere, uinoq́; inſpargere, ſeruata uſui multis in rebus eſſe conſueuit. Paſſulæ uino lotæ, et præcipuè quæ ſine uinaceis ſunt, ut Corinthiæ & Narniēſes ante & poſt cibum ſumptæ, ſtomacho atque hepati opitulantur. Ex uua concocta in aheno, ſapa fit: ex puro et expreſſo muſto in defrutarijs uaſis defrutum. Muſtum enim decoctum, defrutum uocatur, unde & defrutare, muſtum coquere dicimus. Sapa tamen defruti uice nonnunquam utimur in comedendis pomis ac piris.

De Malis punicis.

Sunt & Mala quædam, quibus & ante cibum & in cibo, maximè uerò cum aſsis & frictis carnibus utimur. Ex his eſt malogranatum quod & Punicum uocatur, cuius multa ſunt genera, quæ enumerare ſuperuacaneum nunc eſſet. Sufficiat tamen de eorum qualitatibus dicere. Malo punico uim ſtipticam ineſſe, omnes ferè medici una opinione conſentiunt. Quadrifariam tamen diuidi poſſe uidentur. Dulcia enim continere aliquid caloris natura ipſa arguit, & ante cibum comedenda ſunt, quanquam inde inflammatio quædam oritur, quam Græci φλεγμονὴν *appellant. Acida ſtomacho accommodata ſunt, & urinam mouent, pulmonem refrigerant, iecori blādiuntur. Si mala ipſa nimium acida uidebuntur, emendari hac ratione poterunt: ſtercore ſuillo & humano, urinaq́; ueteres radices arboris irrigabis, dulciorem fructum inde poſtea ſumes. Violenta mediam quādam uim inter illa ſuperiora ſibi uendicant. Acerba pigmento quod ſtomachū*

uocatur magis apta quàm eſui ſunt, tunc oris uitia, nariũ, aurium, oculorumq́; ſanant. Rectè *igitur tradidere, qui negarunt punico malo corpora noſtra nutriri, cũ eorum uſus medicinæ magis quàm cibo conueniat. Qui ualidi ſtomachi ſunt, ea tutius ante cibum ſument, quàm qui imbecillis: & poſt cibum uapores ad caput aſcendentes reprimunt, & ferè uim cotoneæ habent: aut prælo uinum quo in multis edulijs utimur, reddunt.* Postremo *uerò teſta eiuſdem mali ſicca, & in puluerem redacta, multis incommodis medetur, utpote aluo ſolutis, ſi trita ex mero potui detur. Sanat & uulnera genitalibus ob calorem nata. Vt mala punica diu ſeruentur, in aquam feruentem merge, & ſtatim leua ac ſuſpende.*

De Cotoneis.

Cotonea dici cum de malis loquimur, & non cottona, Varronis ac Plinij autoritate manifeſtum eſt, qui cottona inter ficus commemorãt. Omitto *eorum opinionem, qui ea cydonea à Cydone ciuitate Cretæ appellauere, unde & cydonea ſpicula ſunt dicta. Cotonea ergo ſiue cydonea uel citonea ſunt uocanda, cruda & matura dyſentericis & cholericis, ac ſanguinem excreantibus optimè dantur: aluo ſolutis uerò item proſunt decocta, quòd amittant conſtringentem illam uim ſucci. Infuſa præterea ex uino uel aceto ſtomachi dolore, & inteſtinorum fluore uexatis opportuniſſimè conferunt, falluntq́; languentium deſideria, quòd & ſpecie, & guſtu, & odore cuiuslibet uini ueteris ſimilitudinem repræſentant. Seruari diu mala cotonea hoc modo poſſunt:* Eligantur *ſine uitio cum ramulis & folijs condita in uas, ac melle & defruto ſuffuſa diutius uiridia durabunt.* Condiri *etiam matura hoc modo poſſunt:* Depilata *ac in fruſta conciſa, nucleisq́; è medio*

ſubla

ſublatis in aquam cœleſtem ponuntur, ubi tandiu (mutata tamen aqua) relinqui debent, donec ſtipticitatem illam amiſerint, eluceantq́; tanquam cornea. Elixentur deinde, & ſemicocta ex aheno ablata, in linteum album & mundum ſuper tabulam extendantur, donec aqua exiccetur. In cacabum deinde cum melle poſita tandiu ebulliant, quouſque omnino coquantur. Cocta rurſum linteo extendes, & ferè ſicca ad umbram, non in ſole, in ollam repones, ſuperinfundesq́; mel bene deſecatum ac tepidum. Hoc modo ferè condiuntur cucurbitæ, citra, mala medica, quæ uulgo narantia uocamus, pira, poma, quibus nonnulli aromata inſpergi uoluerunt, ut chariophyllum, cinnamum, gingiber, trita & cribrata. Malopeponum coſtæ unde conditura fieri ſolet, in aceto macerantur dies quatuor, poſtea uerò quàm in linteo aliquandiu reſederint, mutato aceto iterum coctæ, ac rurſum in linteum extenſæ, donec refrixerint, in ollam reponuntur, ſuperfuſoq́; melle optimè ſeruantur. Hæc in prima menſa uarijs temporibus comedi ſolent. Hyeme citrum & narantium: æſtate cucurbita, pepones, cotonea. Sed cotoneorum hæc uis eſt, ut ante cibum ſumpta, aluum aſtringant, & concoctionem ac lubricitatem uentris tollant, niſi bifariam diuiſa, nucleisq́; exhauſtis ſuperinfuſo ſaccaro coquantur. Tunc enim deſiderium edendi inducunt, & ſumpta caput ab ebrietate defendūt. Poſt cibum uerò ſtomachum ſigillant, concoctionem adiuuant, & aluum mouent, ſi auidius deſumpta fuerint.

De Citro.

Citrum uel Citreum Cloantius & malum perſicum à prouincia uocauit. At Vergilius Homerum imitatus, longa periphraſi citrum circumſcripſit:

Felicis mali quo non præſtantius ullum,
Pocula ſi quando ſæuæ infecere nouercæ,
Miſcueruntq́; herbas, & non innoxia uerba.

Nemo enim dubitat hoc de citro dictum, cuius uaria habentur genera. Alia enim ſunt, quæ ſylua confinis Mauritaniæ producit. Alia quæ in Italia, & Media naſcuntur. Omnium tamen magnitudine potius, quàm genere differentium eadem ferè uis eſt. Odoratiſsima enim ſunt, & ueſtibus interiectas tineas necant. Vnde & odorata ueſtis citroſa à Neuio uocatur. Generantur autem in Perſide omni tempore: alia enim præcarpuntur, alia interim matureſcunt. Putatur etiam in uenenis contraria, quòd trita cum uino purgatione uirium ſuarum bibentes ſeruant. Non tamen una eademq́; uirtus in omnibus citri partibus eſt. Putamina enim calida ſunt: quod intus eſt, ſemiacidum, ac per hoc ſtipticam uim habere manifeſtum eſt. Aſsis & calidis obſonijs adhibentur omni tempore, æſtate tamen præcipuè, quòd bilem reprimunt, ſitim extinguunt, & deſiderium edendi inducunt. Multis ægritudinibus citrea uis medetur: nam & prægnantes mulieres à nauſea uendicant: & tritum in potione uini datum, lieni ac querelis corporis medetur: Sunt qui citrum teſſellatim conciſum ex ſale, oleo, & aceto comedant. De malis citreis uel Medicis, quæ uulgo narantia uocamus, eadem ferè dici poſſunt. Verùm quia quædam dulcia, quædam acida ſunt, ueſcendi ratio ex ſuperioribus præceptis repetatur. Dulcia ante cibum quouis tempore ſumpta ſtomacho conueniunt. Necnon acida, ſi ſaccaro fuerint remollita, quod fit ſublato corio, detractisq́; membranulis.

De Palmis.

Palma

Palma multis in locis naſcitur, ut hodie in Italia, in maritimis Hiſpaniæ locis, in Africa licet cernere. Sabuloſa ac nitroſa terra gaudet, unde in Iudæa percommode naſcitur, fructum'que huberiorem & ſuauiorem reddit: cui à forma oblonga & in medio dorſi quendam quaſi nodum aſſumente, dactyli nomen impoſitum arbitror, quòd digito ſit perſimilis. In aluo media fiſſura eſt, quam nonnulli umbilicum appellant. Inde ſpargi radicem, cum plantantur, aſſerunt. Sine mare, qui haud longè plantari debet, infœcunda habetur. Vnde exciſo mare ſtatim ſterileſcunt. Naſcuntur autem palmarum fructus non inter frondes, ſed inter ſurgentes ramos. Palmæ uis calida eſt & humida: melior alba, quàm aut nigra, aut rubens: depilandæ membranulæ ſunt, quæ carnem ab oſſe diuidunt, deuoratæ enim grauiorem concoctionem faciunt. Oſſa item auferenda, ne Alexandri milites, qui auidius uirides palmas comedentes ſtrangulati ſunt, imitentur. Dulciores enim ante cibum ſumpti, etſi facilius concoquuntur, & aluum mouent, ſpleni tamen, dentibus atque hepati aduerſantur. Palma (ut ait Gellius) tantæ generoſitatis eſt, ut ponderi non cedat, ſed ſurſum uorſum nititur: & ob eam rem uictoriæ ſignum habent, quoniam huiuſce naturæ eſt, ut urgentibus opprimentibus'ue non cedat.

De Meſpilo.

Non fuit Meſpilus in Italia Catonis æuo. Radices hæc arbor profundè & latè agere dicitur. Hanc ob rem ferè inextirpabilis habetur. Gallica meſpila cæteris præſtantiora ſunt, quorum ſemen auſterum quidem ac folia proprietate non carent. Ante cibum ſumpta meſpila uehementer diſſolutum ſtomachum aſtringunt, fluxus alui

immodicos fortiſsimè reprimunt, ob frigiditatem & ſiccitatem, dentium doloribus medentur, folia quoque eius & cortex, item'que radices tuſæ & impoſitæ feruori ac tumori ſubueniunt, ſicca & trita cum melle ad cicatricem uulnus adducunt. Eorum ſuccus cum uino hauſtus, ueneficis potionibus repugnat.

De Sorbis.

Sorbis triplex differentia ineſt. Alia enim ut mala rotunda ſunt. Alia turbinatiora, ut pira. Alia ouorum figuram obtinent. Laudantur à medicis ſorba medicamentorum potius quàm cibi gratia. Et ut alba adhuc & ſemicruda ſtomachum prægrauant, ita matura faſtidium pellunt: uulnera intraneis innata delinunt. Aqua uerò in qua decocta ſunt ſorba, potui data, cum uini auſteri ferè cum ſapore naturam imitetur, dyſentericis medetur. Sorba ſole macerata ac in ſapa condita, ut cotonea & pira, ſecundum Catonem diu durant.

De Cornis.

Corna quæ Vergilius lapidoſa uocat, quòd foris parum carnis, & intus plurimum oſsis habeant, inter acina numerata, ſumpta in cibum parum alunt, tardè concoquuntur, & aluum aſtringunt.

De Perſico.

Perſica tota Aſia naſcuntur, maximè uerò in Perſide, unde ad nos translata nomen habent: ſerò id quidem factũ eſt, & cum difficultate. Verùm poſtea ubique ferè ſponte proueniunt. Fabulas mihi narrare uidentur, qui ſcribunt uenenata cum cruciatu apud Perſas gigni, & ob eam rem à Cyro inde ad Aegyptios translata, ut quos armis uincere non poterat, ueneno ſaltem necaret. Confingunt item, quo res ueriſimilior uideatur, Aegyptio ſole & cœlo mitigata

tigata fuiſſe. Hanc autem opinionem innuit Columella his carminibus:

-Et pomis quæ barbara Perſis
Miſerat (ut fama eſt) patrijs armata uenenis.
At nunc expoſiti paruo diſcrimine leti,
Ambroſios præbent ſuccos oblita nocendi.

Addit tamen (ut fama eſt) ne omnino rem fabuloſam pro hiſtoria credidiſſe uideretur: Gallica & Aſiatica Perſica, quæ nationum cognomina habent, autumno matureſcunt, æſtate præcocia habentur. Dyrrachina in precio ante alia ſunt. Recentia ſeruari hac ratione poterunt: Optima eligito, & mitte in muriam, poſtera die exime, & purgabis diligenter, ac collocabis in uas, fundens ſalem, acetum, ſatureiam. Perſicorum cibus propter humiditatem & frigiditatem ſtomacho inutilis habetur: citò enim inaceſcit, atque in phlegmaticos uertitur humores. Eorum uſus (quo negant Medici membra nutriri) ad ephimeras iter facit. Matura tamen ante cibum ſumpta appetentiam inducunt, urinam mouent, aluum lubricant, fœtorem oris medentur. Sicca poſt cibum manducata, etſi nihil nutriunt, ſtomachi tamen ſigilla habentur, quòd aſtringunt. ſunt qui dicant, ſtatim poſt perſica ante cibum ſumpta uinum optimum bibendum eſſe, ne continuò putrefiant. Non improbatur etiam eorum opinio, qui aſſerunt, poſt cibum comedenda perſica teſſellatim conciſa, & in optimo mero remollita, quòd os ſtomachi & ſuperiora orificia refrigerant. Hoc autem fieri debet, ubi ex aßis cœna præceßit. Folia perſici trita & impoſita uentri, lumbricos aut expellunt, aut perimunt. Eadem ſicca & in puluerem tuſa recentes plagas cruentorum uulnerum claudunt. Nucleus perſicorum cum oleo tritus capitis dolori medetur.

De

De Olea.

Exigeret nunc menſarum ordo, ut de conficiendis ac coquendis pulmentis ratio præberetur. Verùm cum omnia ferè obſonia mixta ſint, de quibuſdam ſimplicibus ad hanc rem pertinentibus prius dicendum eſt, ac primùm de olea atque oleo. Olearum genera ſunt plura: Conditiua, pauſia, radius, orchites, quæ de oliuitate optimè conditur (ut ait Varro) ſalentina, termucia. conditiua grandior eſt, & eſui optima, ut nunc Bononienſis, & Picentina acerba ſcinditur utrinque gladiolo, & in frigida aqua tandiu maceratur, donec amaritudo cum pinguedine euanuerit. In ſeriam deinde aut in ligneum uas repoſita, ſuperfuſa aqua cum ſale & fœniculis decocta, ad tempus ſeruatur. Comeditur cum piſcibus & carnibus aßis, ut uel faſtidiū leuet, uel deſiderium inducat. Difficilis concoctionis eſt, ac parui alimenti, humores generat craſſos & glutinoſos. Sumpta externa menſa exhalationes ad caput reprimit. De reliquis commodius fiet oleum, trapeto ut à quibuſdam ſolet, uel mola quod utilius eſt, uel ſolea quod difficilius. In ſerijs reponitur oliua: prælisq; ſubijcitur, exprimitur'que tandiu, donec* ſampſæ aridæ nil amplius præſtant. id olei, quod primū exit, ſi non ex fraceſcentibus oleis & nimium maturis ac concalefactis fuerit, ſuauius eſui eſt. Hoc Plinius omphacinum uocat. ὄμφακα enim uuam immaturam Græci appellant, quod genus olei ad frigiditatem & ſiccitatem tendit. Seruare oliuas uirides, ut quouis tempore oleum facias, hoc modo poteris: Oliuas de arbore ſublatas, in mel demerges, auferes'que tales quouis tempore, quaſi mox de arbore redemptas, de quibus ſi uoles oleum uiride facies. At quod ex maturis exprimitur, etſi

pinguis

pinguis & grauioris odoris eſt, tamen utilius omphacino propter temperatas qualitates habetur. Ad caliditatem enim & humiditatem tendit. Vendicari tamen à nimia pinguedine oleum ſale illitum poteſt, gratiusq; fiet ſubtracta è fundo dolij amurca. Omnes enim feces olei ac uini ad fundum tendunt, ut mellis ad ſummum: unde & oleum melius in ſummo, quia exhalationes amat: uinum in medio, mel in fundo eſt procul omni fece. Olei uis eſt corpus tepefacere. Qua re cognita Hannibal in Romanos ducturus acies, ad Trebiam frigida hyeme corpora militum ad lenitatem & robur inunxit & uicit. Contra algores oleum mirificè iuuat. Potum ieiuno ſtomacho, aut lumbricos interficit, aut è uentre pellit. Præterea uerò contra uenenum pro antidoto habetur. Ex aqua enim calida potum, uomitu uenena fugat. Sunt & alia plura genera fictitij olei, quæ conſulto prætermittuntur, quia nihil ad rem noſtram faciunt.

De Melle.

Magna apibus cura & ſolicitudo conficiendi Mellis, & certè maior ineſt conſeruandi. Vnde Maro rectè eas parcas appellat. Non enim liguriunt ut muſcæ. Caſtiſsimæ præterea habentur. Inquinatis enim locis, aut qui male oleant, nulla apum aſsidet. Tam qui olet unguenta, qui uinolenta, & recenti concubitu fœtet, quàm qui allium redolentia ſapit, pungitur, & ab aluearibus (quæ ab aluo ſecundum Varronem ſunt dicta) facto agmine fugatur. Legem habent ad ſimilitudinem optimi principis, ad quem omnia deferuntur. Hoc præcedente aut delato, ſi nequit uolare, de loco ad locum proficiſcuntur. Caſtra, hoc eſt, aluearia, ponunt. Apibus naturale

turale pabulum eſt roſa, ſerpillum, apiaſtrum, papauer, faba, lens, piſum, ozymum, cythiſus. Ex his enim rorem *matutinum, unde mel: & florem, unde cera conficitur, colligunt.* Optimum tamen melliſicium eſt, quod ex thymo *fit, & ob hanc rem* Siculum mel & Atticum palmam fert, *propter thymi abundantiam & ſuauitatem.* De melle Pon*tico & Hiſpano, in quo ueneni uim ineſſe quidam autores ſcribunt, non attinet dicere.* Id enim quærimus, quod *ad uoluptatem facit.* Mel ſolum eſt, quod in ſummo feces *expuit: hoc quo grauius, eo melius eſt.* Mel contra uinum *laudatur. hoc, quòd uetus & humectum, illud quòd recens & calidum, in precio eſt.* Decoctum crudo melius *habetur: neque enim adeò inflat, aut præcordiorum dolóres ac bilem auget.* Aeſtiuum autumnali melius eſt. Cor*poribus frigidis & humidis conuenit: multis ægritudinibus medetur.* Corpora putreſcere non ſinit. In conditura *malorum, cucurbitarum, citrorum, & nucum optimum habetur.* Oris deſiderijs & in multis obſonijs facit ſatis. Ex hoc oxymel & hydromel, quam eandem uel aquam *mulſam licet appellare, conficitur, quæ tuſsientibus percommodè datur.* Mulſum ego fieri etiam ex uino & melle, *teſte* Plinio, *crediderim.*

De Saccaro.

Saccarum fert non Arabia ſolùm & India, ſed Creta & Sicilia, quod Plinius mel ex arundinibus collectum *uocat.* Fragile id quidem, dum teritur aut ſubijcitur *dentibus: hoc certè quanto candidius, tanto melius.* Quod profectò ex longa depuratione fieri conſueuit, *unde probabilius ter, aut eò amplius incoctum dicimus.* Calida eſt eius uis & humida: hoc fit, ut bene nu*triat, ſtomacho proſit, eius exaſperationes (ſi quæ in*

ſunt

ſunt) leniat. Hoc, ut arbitror, ueteres ad medicinæ uſum tantummodo utebantur. Et ob hanc rem nulla in obſonijs eorum de ſaccaro fit mentio. Caruere illi quidem magna uoluptate: cum nihil ex his quæ eſui dantur tam inſipidum ſit, quod ſaccarum non condiat. Hinc natum eſt illud crebra uſurpatione prouerbium, Nullum genus edulij addito ſaccaro inſipidius reddi. Liquefacto hoc amygdalas remollitas aqua mundas, nucleos pineos, auellanas, coriandrum, aneſum, cinnama, atque alia plura in bellaria redigimus. Tranſit tum ſaccarum ferè in eorum qualitates, quibus in confectione adhæſerit.

De Lacte.

Lac ego ἀπὸ τοῦ γάλακτος deriuatum puto. Primum quod ex fœtis animalibus mulgetur, coloſtrum appellatur. Id autem ideo abijcitur, quia lactentibus nocet. Sunt qui uim lactis temperatam putent, quòd ad frigiditatem & humiditatem parumper declinet. Et ob hanc rem lac bene nutrire, multum ſanguinis generare, cum ſanguis ſit ex uberibus & mammis expreſſus: cerebrum fouere, ſtomacho & pulmoni prodeſſe, genituram augere, inter omnes medicos conſtat. Non idem tamen ex omnibus animalibus mulgetur lac. Omitto muliebre, quo in medicina tantùm utimur. Talem propè uim lac habet, qualem animal unde mulgetur. Optimum caprinum habetur, quòd ſtomachum adiuuet, hepatis oppilationes tollat, aluum lubricet. In ſecundo loco erit ouillum, in tertio bubulum. Melius uerè quàm æſtate, rurſum æſtate quàm autumno aut hyeme. Stomacho ieiuno ut exit ab ubere, uel tepidum bibendum eſt, & tandiu à reliquo cibo abſtinendum, donec in ſtomacho reſederit. Coagulatum ac prima menſa hauſtum, uere &

æſtate minus nocet. Nam poſt cibum ſumptum (ut ferè ſolemus) aut ſtatim putreſcit, aut ſecum alterum cibum incoctum ad ima trahit. Quieſcendum eſt item poſtquam deſumptum eſt, ne in ſtomacho, quod ex agitatione fit, coaceſcat. Imbibitum aut cum ſaccaro, aut melle, à putreſcentia prohibetur: repurgato & ieiuno ſtomacho bibendum dixi, quia in eos humores, quos principes in cibi receptaculo deprehēdent, facilè conuerti ſolet. A' nimio lactis uſu cauendum tamen eſt: nam & aciem oculorum hebetiorem reddit, & calculos in renibus & ueſica generat. Sero caprino quod ex lacte ſublato caſeo fit, pro medicina utimur, quòd hepar & ſanguinem refrigerat, quòd pharmacis uiam ad purgandum corpus faciat.

De Caſeo.

Etſi Caſeo in tertia menſa ueſcimur, tamen hoc loco eius uis explicanda fuit, cum ex lacte, de quo nunc dictum eſt, fiat. In multis etiam edulijs conficiendis hoc crebrò coqui utantur. Coagulatum lac non multo coagulo, ne caſeus (ut ferè ſemper contingit) acorem concipiat manu factoris, & quidem non macilenta & calida, ſed ſubpingui & temperata in pilam redactum, ex aheno in formas uel calathos uel fiſcellas reponatur, exprimatur'que tandiu, donec ſerum penitus exierit. Salitus caſeus in locum fumo aliquantulum obnoxium reponatur. Vbi ſalem conceperit, & ætatis aliquid adeptus erit, eſui non incongruè dabitur. Caſeo dignitas à locis & pecoribus acceßit, ut de lacte dictum eſt. Duo ſunt hodie caſei genera in Italia, quæ de principatu contendunt, ut Marceolinus, ita enim Hetruſci uocant, quòd menſe Martij factus ſit in Hetruria: & Parmenſis in Ciſalpinis, quem eundem Maialem à menſe Maio licet appellare. Quali-

tas

tas caſei ex ætate deprehenditur. Recens algidus eſt & humectus, ſalitus & durus, calidus & ſiccus. Recens caſeus bene ac multum nutrit, calorem ſtomachi reprimit, ſanguinem excreantes adiuuat, phlegmaticis omnino nocet. Vetus difficilè concoquitur, parum nutrit, ſtomacho ac uentri aduerſatur, bilem facit, podagram, dolorem laterum, harenulas & calculos generat. Sumptum poſt cibum quantumuis parum, cum os ſtomachi ſigillet, & faſtidium pinguium eduliorum tollere, & coctioni ac capiti prodeſſe aiunt.

De Recocta.

Sublato ex aheno caſeo, ſerum tandiu lento igne concalefacimus, donec ad ſummum id pinguedinis natauerit, quod reliquum caſei fuit. Recoctam id ruſtici uocant. quòd ex lacte ſecundò concalefacto colligatur. Candida eſt, nec guſtui inſuauis, inſalubrior recenti ac mediæ ætatis caſeo habetur: melior tamen habetur uetere & nimium ſalito. Coctam, ſiue eandem recoctam libet appellare, multis pulmentarijs herbacijs præcipuè coqui admiſcent.

De Butyro.

Butyrum ex lacte hoc modo fit: Emulctum lac ex mulctralibus in uas æneum, quod ab imo coarctatum surſum uorſum in latitudinem campanæ ſurgit, diligenter percolatur. Ex quiete & humiditate nocturna in ſuperficie pinguitudo lactis natat, hanc ruſtici pannum uocant. Quamen ter cochleari ſatis magno in uas oblongum inuergunt, rutabuloq; tandiu miſcent, donec in maſſam redegerint, qua ablata & in ſerijs repoſita, ad tempus adipis aut olei uice in quibuſdam obſonijs utuntur ferè omnes qui ſeptentrionalem & occidentalem pla-

gam incolunt, quòd oleo indigeant, quo calidæ & temperatæ regiones abundare conſueuerunt. Butyrum calidum eſt & humidum, corpora admodum nutrit & obeſat. Eius tamen frequenti uſu & ſtomachus læditur, & fomentum phlegmaticæ ægritudini præparatur. Datum in cibum cum mundis amygdalis & ſaccaro, pituitam digerit, & tuſsim frigidam ac ſiccam tollit. Illitum uulneribus ex uenenoſis animalibus, potumq́; antidoti & theriacæ uices præſtat.

De Ouo.

Ouum, quod ὠόν Græci dicunt, multiplex eſt, & ex uolatilibus ferè omnibus naſcitur. Quæ oua pariunt eſui accommodata, ſunt anſeres, anates, pauones, ſtruthij, & gallinæ, ſed gallinarum meliora ac ſalubriora ſunt, maximè ſi ex gallo conceperint. Quæ uerò aut ex uento zephyro, ut quidam uolunt, aut ex propria libidine concepta, ea minus ſapiunt, ac fœturæ omnino inutilia ſunt. Ouorum uis temperata eſt, & ob hanc rem bene ac multum nutrire medici aſſerunt. Ouum bifariam diuiditur, in alborem & uitellum: albor ad frigiditatem, uitellum ad caliditatem tendit. Albore in purgandis uulneribus, in conſtringendis quæ laxa ſunt, ut in condituris quorundam eduliorum ac bellariorum utimur. At uitella, maximè uerò recentia, & quæ ex gallina, perdice, phaſiano ſumuntur, non nimium incocta (ſorbilia enim debent eſſe oua) cor fouent, ac membra nutriunt. In ſanguinem enim purum, & qui coardeat, conuertuntur. Quare qui inanitate laborant, hoc cibo, repurgato prius ſtomacho, quòd facillimè in alios humores conuertitur, crebrò in prima menſa utantur. Medetur & hic cibus tuſsi, exaſperatis arterijs, uocis raucedini, & ſanguinem

excre

excreantibus. Oua ex aceto decocta cum magis temperata ſint, ſtipticaq́; fiant, uentrem conſtringũt, ardores urinæ, renum ulcera ac ueſicæ mirificè tollunt. Atqui multo magis, ſi nuper nata ac cruda excuſſo albamẽto deglutieris. Sapidiora eo magis ſunt oua, quò ex gallinis pinguibus, nõ macilentis, ex depaſtis triticum, hordeũ, milium, panicum, quàm herbas ſunt nata. Hyeme paleis, æſtate furfuribus oua percommodè ſeruantur. Quæ in aceto macerata ſunt, ut ait Plinius, facilè illæſa per anulos tranſmittuntur. Dura Celſus affirmat ualentiſsimæ materiæ eſſe, et ob hanc rem tardè concoqui. Quibus in edulijs coqui ouis utantur, ſuo loco poſtea dicetur.

De Succidia.

Suilla caro adeò humida eſt, ut ſeruari non niſi multo ſale poſsit. Animal hoc edaciſsimum eſt, & hanc ob rem ſanguine multum ac calore abundat: uliginoſa loca, ubi uolutetur, libenter incolit ad reprimendum calorem, quo maximè luporum dentes exagitantur, dum ſuillam carnem ſemiuiuam lacerant. Ad flumina igitur tale animal deferunt, quo feruor ille extinguatur. À nullo brutorum pinguedine ſuperatur. Affirmat Varro ſe in Arcadia uidiſſe ſuem, quæ præ pinguedine non modò ſurgere non poſſet, ſed ne amouere quidem ſoricem, qui exeſa eius carne, nidum feciſſet, ac mures peperiſſet. Sus ubi annicula eſt, quatuor menſibus uentrem fert, binis nutricat. Porcelli adhuc lactentes, nefrendes dicuntur, ab eo quòd nondum fabam frendere poſſunt, id eſt, frangere. Ad annũ ubi uenerit porcus, ſalituræ non incongruit. pridiè quàm occidatur, pctione prohibere oportet, quò ſit eius caro ſiccior. Deinde diligenter ſalire, ne fraceſcat, & uitium ſapiat, ne'ue tinea & uermibus lædatur

tur.Dum ſalſuram facis,in fundo dolij aut ſeriæ ſalem ſternito.Fruſta deinde ponito,cutis deorſum ſpectet. Tandiu caro in dolijs remaneat, quoad ſalem conceperit. In carnario deinde,quò fumus penetret,ſuſpendatur. Hinc ſumes laridum pro tempore,hinc pernam, hinc petaſonem, hinc ſumen,hinc glandium. quare non immeritò ruſtici ſalſaturã ſuccidam uocitarunt, quòd inde ſuccidi ad eſum mu.ta poſſunt,ut ex horæo fit, quem eundem ſecundam ſuc cidi diem ruſtici appellauere.Colliguntur item multa ad pulmentaria ex porco nuper cæſo,ut adeps.Caro ſuilla tam recens quàm ſalita, etſi guſtum titillat, pernicioſa tamen omnino eſt ac mali ſucci,ut ait Celſus.*

De Liquamine.

Liquamen ex adipe porci, atq; anſerum hoc modo fit: Conciſum minutim ad carbones ignitos in cacabo pones, ne ſi ad flammam ſuſpenderis,fumum concipiat,tantumq́; ſalis indes,quantum ſatis eſſe putabis. Liquefactum antequam refrixit,in ollam repoſitoriam colabis, reponesq́; ad uſum,ut ubi uoles eo uti liceat. Fit item liquamen ex anſerino & gallinaceo adipe.

De Omento.

Omentum adipem illum eſſe innuit Celſus, qui inteſtinis adhæret,Teſticuli,inquit,ſimile quiddam medullis habent,carent ſanguine & omni ſenſu, tunicæ eorum præ ſe ferunt.Eò deuoluuntur plerunq;, aut omentum,aut inteſtinum.Hoc genus morbi κήλη Græci uocant,apud nos indecorum,ſed commune his herniæ nomen eſt.Affert dolorem & ſcroto,& inguinibus,& abdomini. Fuere item qui dicerent omentum eſſe,pingue durum.Macrobius uerò omentum cartilagini perſimile eſſe dicit, quod quidem impoſitum oßi,cruciatum,dum ſectionem importat, ſentit:

tit: Quòd cerebrum, inquit, tactu ſuo hominem torquet, uel frequenter interimit: non ſuo ſenſu, ſed ueſtitus ſui, id eſt, omenti, hunc importat dolorem. Ex *hoc fit genus pulmenti, quod omentum uocatur.*

De Abdomine.

Abdomen, quod Græci λαπάρα *uocant, uentris pars illa eſt, quæ ab umbilico ad inguina inter cartilaginem & pellem ducitur. Pingue id quidem eſt Satyrico teſte:*

Montani quoq; uenter adeſt abdomine tardus.

Celſi uerba hæc ſunt: Interdum enim uel ictu aliquo, uel retento diutius ſpiritu, uel ſub graui faſce interior abdominis membrana ſuperiore cute integra perrumpitur. Erit igitur abdomen, ex quo ſumen fit, quod idem uulua appellatur: nec obſtat id etiam turgentibus porcæ papillis fieri, cum circa abdomen mammæ ſunt. De lucanicis & reliquis pulpamentis, quæ ex ſuilla carne fiunt, ſuo loco dicetur.

De aceto.

Acetum ex uino fit, ſi uas fuerit uacuum & non clauſum. Aër enim ex uacuo elicit potentiam eius. Nam cum uinum ſemina caloris in ſe habeat, ac uapidum fiat, tranſit in uitium, quod acetum dicitur, adeò frigidum, ut ante omnes humores flammam extinguat. Et quod mirum uideri poteſt, ſaxa, quæ ignis concoxit infuſum ſtatim rumpit. Quod Hannibal ad taurinos ſaltus in difficili alpium tranſitu feciſſe legitur. Variæ ſunt autorum ſententiæ de aceti qualitate. Ex calidis enim et acutis partibus quidam acetum conſtare dicunt, quod ex intenſa ipſius ſiccitate deprehenditur. Quidam uerò plus frigiditatis in ſe quàm caloris habere hac ratione confirmant, quòd bilem, quòd ſanguinem reprimit, quodq; etiam pituitam uehementi a-

core incîdit. Aceti *uariam uim ex hoc deprehendimus, quòd rebus frigidis mediocriter additum, frigidiores eas reddit: ſi calidis, calidiores.* Penetrando *enim, quod eius maximè proprium eſt, qualitates in rebus (ut dixi) auget.* Acetum *etſi melancholicis, lippientibus, ac dolore articulorum laborantibus, paralyticis, ſpaſmaticis, propter uiã, quam malis humoribus ad neruos & iuncturas facit, obeſt plurimum: moderatè tamen ſumptum, ſtomacho prodeſt, eius ardores compeſcendo, ac deſiderium edendi inſtaurando:* Hinc *fit, ut in cibis primæ menſæ eo plurimum utantur.* Potum *ac ſuperinfuſum morſui uenenatorum animalium mirificè adiuuat.* Peſtilenti *anno hoc uti in obſonijs ac odoratorum uice, id pulſibus ac naribus admouere, domiciliaq; humectare iubemur.* Tollitur *aceti frigiditas & uis nimia, ſi cum paſſulis decoctum fuerit.* Liberatum *acerrimo podagræ dolore* M. Agrippam *ſupremis ſuis annis ferunt, demerſis in acetum calidum pedibus.* Ex *aceto & melle oxymel fit, ut alia multa.*

De Acore.

Quod *agreſtam uulgò dicunt, &* Omphacium Plinij, *id* Acorem Macrobij *autoritate dixerim.* Omphax *enim (ut dixi) uuam adhuc acerbam ſignificat.* Quare *igitur magis appellem oleum ex bacca immatura, omphacium, quàm agreſtam quæ ab omphace fit, non ſatis uideo.* Acorem *uerò ita* Macrobius *exprimit:* Acetum *acerbius acore eſt, cuius uim agreſta uehementiorem eſſe conſtat, quæ temperantius ſtomachi compeſcat ardores, nec ita corpus emacerat & diſſoluit, ut acetum ſolet.* Acor *reſidenti ſtomacho & æſtuanti ac ſitibundo hepati mirè prodeſt.* Hoc *& contra uenena, & in condiendis obſonijs commodè & ſalubriter utimur.*

P. PLATINAE
LIBER III.

NVCES *eas eſſe, quæ foris duro tegũtur cortice, intus habent quod eſui eſt, ſatis, cum de pomis loqueremur, diximus.* De *generibus tantum nũc dicendum uidetur, ac primùm de iuglande, quæ uel à iuuando & glande dicta eſt, uel quòd ſit* Iouis *glans, eãdem* Græci *baſilicam uocant.* Habet *enim hoc genus arboris nuces, quæ ſunt ſuauiores ſapore, quàm glans eſt.* Vnde *per exochen nuces tantum epitheto adiecto pronunciamus. Affirmat* Plinius Græcos *nuces iuglandes, à grauedine capitis uocitaſſe.* Ait *enim arborum ipſarum foliorumq; uirus in cerebrum penetrare, ſed ad cibũ nuclei faciunt. Sunt autem recentes tußientibus inimicæ.* Eædem *præſumptæ cum ruta & ſale, contra uenena & peſtilentem aërem* (Mithridatis *autoritate) mirificè iuuant.* Valent *item nuclei à ieiuno præſumpti contra rabioſi canis morſum.* Putamen *nucis combuſtum tritumq;, ac ex oleo aut uino capiti infantis illitum, alopeciam tollit, & capillum nutrit.* Muſcæ, *ut ait* Columella, *ab auribus canum arcentur, ſi aures amaris nucum corticibus illitæ fuerint.* Ex *nucleis multa edulia fiunt, præcipuè uerò alliatum, quo unà cum annoſis ac pinguibus carnibus ad tollendum faſtidium, ad excitandum deſideriũ ueſcimur.* Ad *hoc tundendum deſudat* F. *noſter ruſticellus, adeò eſt alliati cupidus.*

De Amygdalis.

Amygdalum *pro fructu uariare genus reperi.* Nã & *generis fœminini & neutri legitur.* Neutrũ *ego analo-*

gia motus pronunciauerim. Amygdalus, quæ græca nux longa à noſtris appellatur, circa calendas Februarias ſeri debet, quia prima gemmaſcit. Eius fructus quod amygdalum uocatur, quia primus eſt, auidè nimium à pleriſq; cum folliculo deuoratur. Hinc crebri dolores capitis ac grauedines oriuntur. Sicca uerò contra ebrietatem ualēt, ſi ante uinum quinq; ſumantur. Ex his inflammationes oriri illo argumento deprehenditur, quòd uulpes deuoratis amygdalis moriuntur, niſi aquam in proximo habuerint. Oleum in quo decocta ſunt, infuſum capiti, caducos & lethargicos excitat. Vlceribus inueteratis ac canis morſibus trita cum melle ſubueniunt. Renum dolores ex aqua pota extinguunt, admixto modico paſſo, quod ſolet potionis amaritudinem lenire. Amara enim medicinæ magis, quàm eſui ſunt accōmodata. Dulcioribus & cōfectis, & ſeorſum in ſecunda & tertia menſa ueſcimur.

De Auellana.

Nucem auellanam, ſeu Præneſtinam, quam Græci Ponticam uocant, ex corylo naſci manifeſtum eſt. Hæ in cibo ſumptæ ob eius caliditatem commixtam ſiccitati, capiti dolorem inijciunt, inflammatione ſtomachum exagitant, corpus tamen maximè nutriunt. Toſtæ deſtillationibus mitigandis utiliſsimæ ſunt. Tritæ ac ex aqua mulſa potæ, etiam uetuſtiſsimæ tuſsis moleſtiam ſedant: ex axungia uel adipe contritæ, & alopecijs illitæ, capillorum damna reſtituunt.

De nucibus Pineis.

Ex nucibus Pineis, quæ reſinam habent diſtractis, Pinei nuclei eliciuntur, qui in cibum ſumpti, humores optimos gignunt, ſitim ſedant, ſtomachi dyſcraſiam tollunt, urinam purgant. Nuclei cum uuis paſsis frequētius ſumpti, Vene

pti, Venerem etiam iacentem excitare creduntur. Eandem uim habent & cum ſaccaro conditi. His crebrò nobiliores ac diuites tempore ieiunij in prima & ultima menſa ueſcuntur. Liquatur ſaccarũ cui pinei inuoluti cum trulla in paſtilli formam rediguntur. His adduntur bracteæ aureæ, ad magnificentiam credo & uoluptatem.

De Caſtaneis.

Caſtaneam, quæ Heracleotica *uocatur, inter nuces Vergilius numerat uno carmine:*

Caſtaneæq; nuces mea quas Amaryllis *amabat.*

Generat & hæc ex omnibus quæ eſui dantur, robur in membris & uim, ſed difficillimè coquuntur, maximè uerò à phlegmaticis, niſi cum ſaccaro & melle fuerint in cibum ſumptæ. Elixæ uerò & adhuc calidæ, mane ante cibum cum melle datæ tußientibus proſunt. Torrentur itẽ ad flammam in patella perforata, nec eius ſuauitatis ſunt, nec nutrimenti, cuius habẽtur ſub carbonibus lento igne decoctæ. Has ſuauius edemus cum caſeo in tertia menſa. Interior caſtaneæ membrana, quæ corticem fructumq́; diſterminat, ad tertias in aqua decocta ac potui oblata, mirè aluum fluentem refrenat.

De Siliquis.

Siliquæ, quia durum habent corticem, non immeritò nucibus annumerantur. Hoc nomen eas adeptas puto, quia ſiliquis fabæ & lupini, etſi maior ſit, perſimilis apparet. carobas uulgò appellamus. Quæ ſi recentes fuerint, ſtomachum lædunt, aluum ſoluunt. Eædem ſiccatæ in contrarium agunt. Cibus earum urinam ciet, & ad ſtomachi dolorem non leue præſidium eſt, ſi ternæ in ſextario aquæ ad dimidias coquantur, isq́; ſuccus per dies quinque continuò hauriatur. Galenus tamen de ſiliquis

peßimè ſentit, quòd uix coquantur, & uentrem ſtringāt, & humores noxios augeant. Affirmat Valerius Flac*cus* Viterbienſis *medicus noſtra ætate egregius, ſiliquas in tertia menſa ſumptas uetare quo minus uapores antecepti cibi caput petant.*

De Piſtachijs.

Piſtachia *auellanis ſimilia ſunt, his medici in pharmacijs utuntur.* Eoſdem *ferè uſus habent, quos nuclei pinei, præterquam ad ſerpentum ictus.* Auſteræ *enim & ſtipticæ uirtutis ſunt.* Ideoq; *etiam ſtomacho accommodata creduntur, maximè tamen, conſtat ea & thoracis, itemq; pulmonis ac iecoris uitia purgare.*

De Pipere.

Aromata, *quibus in pulmentarijs utimur, multifariam habentur, & omnia quidem prius ab externis in noſtram prouinciam importata.* Ex *arboribus & hæc ferè colliguntur, ut* Piper, *quod in fronte* Caucaſi, *loco ſolibus oppoſito ex arbore iuniperis noſtris aßimili naſcitur.* Di*ſtant autem piperis ſemina à iunipero paruulis ſiliquis, quales in ipſis faſeolis uidemus.* Hæ *priuſquam deſiccantur, decerptæ ad ſolemq; toſtæ, faciunt quod piper longum uocatur.* Paulatim *uerò dehiſcentes ob maturitatem, oſtendunt candidum piper, quod deinde toſtum ſolis calore magis mutatur.* Eſt *& quoddam genus piperis, quod propter cœli intemperiem carbunculat.* Id *ex omnibus aſperrimum eſt, leuißimumq; & pallidum. gratius quidem nigrum habetur.* Leuius *utroq; candidum.* Naſcitur *piperis arbor in* Arabia *ſolùm, &* Troglo*dytica: uerùm hodie quoq; in* Italia *myrto nec abſimilis amaritudine, fructum facit minus decoctum.* Eſt *autem piper calidum & ſiccum, & ob hanc rem ſtomachum & hepar*

hepar concalefacit. Bilioſis nocet, uentum ex aluo reſol-uit & pellit, urinam ciet. Eius uerò uſus in hyeme magis quàm in æſtate laudatur.

De Chariophyllo.

Chariophyllum, fortaßis χαρίτων φύλλον dicitur. In India naſcitur, granis piperis aßimile uidetur, niſi quòd grandius aliquantulum & fragilius eſt. Arbor eius folia habens parua denſaq́;, in ramos trium cubitorum conſurgit, cortice pallido, radice lata lignoſaq́;. In uirtute etiam fermè idem cum pipere eſt: hepati tamen minus nocet quàm piper, ac uim contra uenena habet.

De Cinnamomo.

De cinnamomo, quæ Herodotus narrat, fabuloſa ſunt ac falſa. Naſcitur autem in Aethiopia, cuius frutex ſitu breuis eſt, ramo humili ac repreſſo, cum nunquam ultra duas ulnas aſcendat. Quatuor digitorum craßitudinem habet. Naſcitur autem in uepribus dumisq́;, & ob eam rem non ſine moleſtia colligitur. Cinnamomum uirgulti cortex eſt, cuius præcipuè bonitas in ſummo ad longitudinem palmi tenuißimis partibus habetur. Secundas partes tenet, ſed breuiori menſura, quæ huic propinqua. Vtilißimum, quod radicibus proximum. Radicem eius magni ponderis dicatam in templo Capitolini Iouis & Pacis à Veſpaſiano imperatore uidiſſe ſe aſſerit Plinius. Cinnamomi natura calida eſt & ſicca, concoctionem facit, ſtomachum atq; hepar ui et odore iuuat. Cinnamũ idem eſſe quod cinnamomum crediderim. In illo enim, meo iudicio, facta eſt ut metrum ſyncope.

De Gingiberi.

Gingiberis uirtus calida eſt et ſicca, licet aliqua ex parte ad corruptionem tendat, cum putreſcat, ut lignũ tinea corroſum

corroſum, ſtomacho frigido ſuccurrit, eius nimiã uliginẽ ex eſu fructuum uiridium contractam deſiccando. Contra uenenatorum morſus pro antidoto habetur.

De Nuce Muſcata.

Nux quam pigmentarij Muſcatam appellant, calida eſt & ſicca. Corpus humanum ui ſua & odore adiuuat, oculorum aciem hebetatam acuit, uomitum ſedat, appetentiam inducit, ſtomachum atque hepar fouendo. Hæc omnia quæ aromaticam uim habent, integra & tuſa ſeorſum aut mixtim, eſui hominum uehementer ſunt accommodata.

De Croco.

Aromaticis non iniuria Crocum (quod genus uariat) addiderim, cum eorum uirtutes colore, quo ſæpius ornantur, & ſapore, in quo non parum uirium ineſt, augeat. Crocum ſylueſtre, & ſatiuum habemus. Radices habet bulbo aßimiles, eiuſdem tamen hubertatis & gratiæ non ubique eſt. Prima nobilitas Cilicio adſcribitur, & ibi in Tauro monte, & in Tmolo: ſecunda Lycio, tertia Italico. Adulteratur tamen ubique. Optimum crocum ubi manu tangitur, acſi fragile eſſet, crepitat. Altera probatio: ſi manu prolatum ad ora fuerit, leniter faciem atq; oculos mordet. Optimum ubiq; quod pinguißimum, quodq́; ſtatim redolet, floret uergiliarum occaſu, paucis diebus flore & folio uiret. Bruma colligitur, ſiccatur umbra. Croci moderatus uſus, cuius uis calida & ſicca eſt: pulmoni, pectori, hepati, cordi prodeſt. Potum cum uino, quia uehementis odoris eſt, ebrietatem facit. Crocum adoleſcentem in florem ſui nominis mutatum, poëtarum narrant fabulæ. Sunt tamen, qui crocum dictum putant à Coryco Ciliciæ oppido.

De acri

De acrimonijs, & primùm de Allio.

Allium quo plures habet nucleos, eo aſperius eſt. Halitum ut cepa, porrus, aſcolonium, ac bulbi omnes, inſuauiorem facit. Aiunt tamen radicem betæ ſub prunis toſtam, ac ſuper allium deuoratam, tetrum eius odorem extinguere. Extat & allium ſylueſtre, quod Græci, ſcorodon uocant. Domeſtico certè magna uis ineſt & utilitas: quippe pernicioſis hominum malis uehementer reſiſtit: ſerpentes & ſcorpiones, itemq; alias latentes beſtiolas odore ſolo fugat. Morſui canino cum melle ſuccurrit. Eius ſuccus cum oleo mixtus, & uenenatos ictus & ulcera in corporibus ſanat. Fuere etiam qui allium elixum phreneticis darent. Coctum in faba, tuſsim & ſuſpirationem pectoris mitigat. Vtilius tamen coctum & uiride, quàm crudum & ſiccum exiſtimatur, cum multa fiunt edulia, præcipuè uerò moretum & alliatum, quibus urbani raro, ruſtici quàm ſæpiſsimè utuntur. Seritur liratim ſpatio palmari.

De cepis.

Ceparum genera Græci plura fecere, ut Sardam, Samothraciam, Aſcaloniam, ab Aſcalone Iudeæ oppido nominatam. Vnde & quidam Aſcalonium mutato genere ſcripſere. Omnibus odor lacrymoſus ineſt. Minus tamen Tuſculana uehemens, imò propè dulcis. Cepa ruffa acrior quàm candida: ſicca, quàm uiridis: & cruda, quàm cocta: ſicca, quã cõdita. Frigida, humida, ac ſabuloſa amãt loca. Seruantur bene ad fumum ſuſpenſæ, optimè paleis: menſe Martij & Aprili cepam, Februario Aſcaloniam ſerunt ruſtici. De cepis idem medici fermè ſentiunt: His uidelicet inflammationes incendi, caput prægrauari, cerebrum ac memoriam lædi, ſomnum prægrauem induci,

humores phlegmaticos nunc generari, nunc reſcindi. Quidam tamẽ eas temperatè ſumptas, ſalubres putarunt, quò d aluum molliant, quòd ſomnũ inducant, quòd appetentiam faciant. Venerem prætereà excitant, & eius fomenta ſalaci humiditate augent. Contuſa cepa ac hæmorroidibus ſuperimpoſita eas aperit: contra uenena & corruptelam aquarum allio aſsimilis omnino. Cepulã à cepa diminutiuum fecit Apitius. hoc genus bulbi aliam à cæteris ſortiri naturam uidetur. Solum enim creſcente luna de creſcit, rurſum decreſcente creſcit. Aſcaloniæ eiuſdẽ propè uis eſt, cuius cepa, quanquam minor ſit & minus orbicularis. Surgit cepa uno capite unoq; caule, obſonijs Apitianis admodum celebris.

De Bulbis.

Bulbi Megarici à M. Catone præcipuè laudantur. Verùm nobiliſsima inter hos habetur ſquilla, etſi magis ad medicinam faciet. Bulborum genera Græcis nominibus explicata, odore, ſuauitate, ſapore, magnitudine differunt. Omnia tamen feruidæ ſunt naturæ: & ob hanc rem mouere libidinem dicuntur. Bulbos innuit Celſus omnia olera capitata, uel quorum radices eſui dantur, appellari. Nam cum de qualitatibus ciborum loqueretur, & ualentiſsimum cibum dixiſſet, in quo plurimum alimenti ineſſet: In media, inquit, materia numerari eas ex holeribus debere, quorum radices uel bulbos aſſumimus. Ac paulò infrà: Ex leguminibus, inquit, ualentior faba, uel lenticula quàm piſum. Ex holeribus ualentior rapa napiq;, & omnes bulbi, in quibus cepam quoque & allium numero, quæ paſtinaca, uel quæ ſpecialiter radicula appellatur. Tãti fecit Pythagoras bulbos Megarẽſes,

ut de

ut de eorum natura uolumen compoſuerit. Scribit Varro bulbos Venerem excitare, & ob hanc rē in nuptijs edendos. Idē ſentit & Apitius, ſed his addit nucleos pineos, erucæ ſuccum, & piperis uim. Bulbos Martialis ſalaces uocat, quòd etiam demortuam Venerem excitent.

De Porro.

Porri duo ſunt genera, ſectiuum, & capitatum. Sectiuo Nero Cæſar autoritatem dedit edens ſingulis diebus cum oleo, conſeruandæ uocis gratia. Cantare enim non modò priuatè, uerumetiam publicè, & in ſcena gaudebat. Debere etiam porro ſe plurimum, cum bene cantauit profeſſus eſt. Poſt ſationē deſecatur, quò fiat capite craſſius. Laudatiſsimum quod in Aegypto naſcitur. Mox Hoſtienſe & Aretinum in precio fuere. Porro capitato ad multa corporis uitia Hippocrates uſus eſt. Eius enim ſuccus profluuium ſanguinis ſiſtit. Contra etiam uenenatos morſus cum mero uel aqua mulſa potus, plurimum ualere creditur. Sanat & cum lacte mulieris ſumptus ueterem tuſsim ac pulmonis ulcera. Commanducatum contra uenena fungorum ualere putatur, fracturas etiam alligat, duriciem relaxat. Vulnera recentia cum ſale appoſitus ſtatim claudit, ebrietates diſcutit, uenerem ſtimulat, aluum mollit. Eius tamen nimius uſus capitis dolores facit, mala ſomnia proponit: dentes & gingiuas corrūpit, uiſui nocet. Edere porrum poſt lactucas, portulacas, atq; olera frigida, non eſt inſalubre. Periere quidam epoto ſucco flauidioris porri, ut Melas eques Romanus in carcerem coniectus Tiberij Cæſaris iuſſu.

De Fœniculo.

In hortis holitorijs naſcuntur herbæ quædam ſatiuæ, quarū tum ſemine, tum caule pro conditura obſoniorum

utimur. Hæ magna ex parte odoriferæ ſunt. De his uerò quemadmodum uel minutal uel edulium conficitur, ſuo loco dicetur. Fœniculum Ferulaceum Plinius uocat, quòd è ferulis, ut multa alia, naſcatur. calidam uim habet & ſiccam, non tamen ſimplicem. Admixtam enim auſteritatem eſſe guſtus ipſe oſtendit. Traditum eſt ſerpentes, quibus fœniculum gratiſsimum eſt, ſenectutem huius holeris guſtatione deponere, & oculorum caliginem, quam longa in ſubterraneis locis mora contraxere, confricando caput inter ipſas ferulas deponere. Vtimur ergo hoc holere & crudo & cocto non ſine cauſa. Bonos enim humores generat, pectori confert, & intercluſos uenarum meatus aperit, coctum cum cicere urinam ciet. Pulmonis & iecinoris iniurias abigit. Valent & eius folia ex aceto trita ac pota aduerſus ſcorpionũ ictus. Præterea contra ſerpentes opportunè ſemen eius ex mero ſumitur. Satum fœniculum cum ficu ſicca ſuauiorem eſui deprehendes. Sunt qui eius ferulas ſuperueniente hyeme uſque ad terram abradant, fimoq́; bubulo aut humano ſtercore integant, quò ſequenti anno dulcius fœniculum faciat.

De Cumino.

Cuminum columbo gratiſsimum eſt, in ſuperficie terræ uix hærēs naſcitur, & in ſublime tendit. Putrida amat & calida loca, medio ſerendum uere. Eſt & alterum genus ſylueſtre, quod ruſticum uocāt, alij Thebaicum. Huius tamen ferulæ in Aethiopico & Aphrico ſolo mirum in modum creſcūt. Naſcitur & in regione noſtri orbis. Calidum & ſiccum habetur. Ventris tormina reprimit, urinam prouocat. Eius nimius uſus pallorem inducit. Hoc hypocritæ (quorũ magna copia ob aucupium & ambitionem

tionem ubique eſt) ad fallendum utuntur.

De Aneſo.

Aneſum & crudum & coctum à Pythagora inter pauca laudatur. Viride item atque aridum omnibus quibus conditur, gratiſsimum uſum præſtat. Laudatiſsimum eſt Creticum, proximum Aegyptium. Eius uſus appetentiam præſtat, conditum cum ſaccaro turgidas aluos exonerat, edetur tamen commodius in tertia menſa. Vapores enim caput petentes reprimit, oris halitum iucundiorem facit, fœtoremq́; tollit. Ciet urinam, dolori capitis medetur, neruis prodeſt, uenerem excitat.

De Papauere.

Papauer quod Græci μήκωνα *uocant, & ſatiuum & ſponte naſcens reperitur. Huius duo ſunt genera, album & nigrum. È nigro ſopor concipitur: albi caulis tritus, & ex uino potus, elephantijs medetur. Satiui tria genera: candidum, cuius ſemen toſtum in ſecunda menſa cum melle apud ueteres dabatur. È nigro inciſo ſuccus exprimitur, quo medici in curandis ægrotis utuntur. Eſt & tertium genus, quod erraticum uocant, quòd cum hordeo naſcatur. Erucæ hoc quidem ſimile. Succum papaueris medici opion uocant, quo & curas tollunt, ſi nimiæ fuerint, & ſomnum indigentibus faciunt. Hoc eodem opio ſumpto, P. Licinium prætorium uirum in Hiſpania tædio uitæ interemptum legi.*

De Coriandro.

Coriandrum Aegyptium ut præcipuum habetur, inter ſylueſtria non inuenitur. Tritum ac potui datum, magnam habet uim ad refrigerandos ardores. Non eſt edendum ſimplex propter innatam malitiam, ſed uel cum melle, uel cum uua paſſa, uel noſtro more, quod ſuam

m uius

uius eſt ac ſalubrius, aceto præparatum, ac ſaccaro inuolutum. Hoc in tertia menſa commodius utemur ad reprimendos uapores caput petentes, ſtiptica illa, in qua plurimum ualet. Rem miram tradit Xenocrates, ſi uera eſt, menſtrua contineri uno die, ſi unum granum tritum biberit fœmina: biduo, ſi duo, & totidem diebus, quot grana fuerint. M. Varro coriandro ſubtrito cum aceto carnem incorruptam æſtate ſeruari putat.

De Menta.

Menta ſuauiſsimi odoris herba eſt. hanc fuiſſe puellam à Plutone amatam fuerunt poëtæ, uerſamq; in herbam ſui nominis à Proſerpina, cuius pellex erat. Hinc præterea mentulam dictam, quaſi donum amoris, uel quaſi meritam, uel quòd menſam grato odore percurrat. Excitat enim hæc herba, propter inflammationem & humiditatem, demortuam Venerem. Hanc ob rem crediderim ueteres exercitus duces, uetuiſſe militem (quem caſtum uolebant, unde & caſtra ſunt dicta) hac herba ueſci. Appetentiam inducit menta, & obeſos a marceſcentia conſeruat, lætum cor reddit, ſtomachum iuuat, lumbricos interficit. Contra morſum canis rabioſi ualet plurimum. Seritur menta æquinoctio uerno, melius tamen ſurculo uenit quàm ſemine, humido minus gaudet, æſtate uiret, hyeme flaueſcit, ſemel ſata diutina ætate durat. Eſt & mentaſtrum ſylueſtre genus, quod ut uitis propagatur.

De Apio.

Seritur & Apium eo tempore quo menta. Dictum eſt apium, quòd apex, hoc eſt, caput in Achaia uictorum ſacri certaminis eo coronaretur, aut quòd eius flores apes libenter paſcuntur. Aiunt Herculem apio, populo, oleaſtro in coronis uſum. Apij radices in uenena mirificè agunt: &

quia

quia amarum eſt, medicinæ magis quàm eſui cõuenit. Sunt qui hanc herbam ambroſianam uocent.

De Serpyllo.

Serpyllum à ſerpendo dicitur tam apud nos, quàm apud Græcos. In montibus enim eadem ratione, qua ſiſymbrium longè ac latè ſcatet. Satiuum minus ſerpit. Aduerſus ſerpentes efficax eſt, capitis dolores decoctum in aceto, & illitum tempori mirè tollit.

De Pulegio.

Pulegij duo genera, ſatiuum & ſylueſtre. Satiuum ad recreandos animos labore defatigatos plurimum ualet, maximè ſi eius ſurculi in ampullis uitreis cum aceto detineantur. Qua de cauſa corona uatum ex pulegio magis (quòd capitis dolores leuet) quàm ex roſa fit. Tuetur & capita olfactu contra frigorum æſtuſq; iniuriam. Neque eos æſtuare qui duos è pulegio ſurculos impoſitos auribus in ſole habeant legimus. Flos recentis incenſus, pulices odore necat. Sylueſtri pulegij eadem uis, quod quidem origano perſimile habetur.

De Cardis.

Cardos præcipuos habet Carthago magna, Cordubáque. Veniunt cardi duobus modis, autumno planta, ſemine autem nonas Martias. ſtercorari in locis frigidis amant. Condiuntur ad uſum cardi ex aceto & melle diluto, laſeris addita radice & cumini, ne quis dies ſine cardo ſit. Sunt & cardorum ſylueſtrium duo generá, unum fructicoſius altero, quod imo caule craſſius eſt. Vtrique folia pauca & ſpinoſa, atque aſperis acuminibus, florem purpureum & citò caneſcentem facientia. Illud ſatiuum eſui datur. Hoc propter ſubauſteram mordacitatem ſtomachum iacentem, ſi non auidius ſuma-

tur, erigit & componit. Eius radix ex aqua cocta, cupiditatem bibendi potoribus ſubminiſtrat. Matrici utiliſſimus hic eſt cibus. hinc eſt quod adeò à fœminis appetuntur cardi.

De Saluia.

Saluia calida & ſicca, in multis condimentis utimur: nec mirum, cum herba ſalutaris ſit. Nam & contra paralyſim ualet, & dentibus illita prodeſt, & ſerpentum uenenoſos morſus ſedat.

De Ocimo.

Quod Græci ὤκιμον, nos quoque prima longa ocimum dicemus, id eſt, meo iudicio, quod uulgò baſilicon uocant. Vere ſeritur, æſtate plantatur, quia melius ſurculo creſcit. inferius primò, deinde ſuperius floret (ut ait Theophraſtus) & diu in flore durat. Chryſippus medicus ocimum uitio dedit, quòd obſit ſtomacho, quòd oculos hebetet, quòd inſaniam facit, quòd iecori obſiſtat, & ideo capram hoc genus herbæ nunquam contingere. Præterea ſi tritum lapide contegatur, ſcorpiones gigni. Commanducatum & in ſole poſitum uermes creare, pediculos nutrire. Aphris quoque putant hoc eſſe perſuaſum, ſi quis eo die quo ocimum ſumpſerit à ſcorpione feriatur, nullo modo poſſe ſaluari. Verùm hæc omnia uſu falſa deprehenduntur, cum & ocimum capræ edant, nec mens olfacientium hominum immutetur, & ſcorpionū terreſtrium marinorumq́; ictibus, addito uini acetiq́; exiguo, medetur. Vſu quoq́; compertum eſt, deficientibus ex aceto odoratum ſalubre eſſe. Affirmat Galenus ſcorpionem odore ocimi mirè delectari, & ob hanc rem ad eius caulem libenter accedere. Mediocriter tamen ſumēdum eſt propter eius uim nimiam, quæ ex caliditate prouenit.

De

De Ruta.

Hyemem odit Ruta, apricis ac ſiccis gaudet locis, cinericia terra uult nutriri. Amicitia ei eſt cum ficu, adeò ut nuſquam lætior proueniat, quàm ſub hac arbore. Seritur ſurculo melius in perforatam fabam, ocimo difficilius areſcit. Durata runcatur non ſine difficultate. Vlcera enim pruritiua, ut urtica, manibus indit. Condiuntur eius folia, ſeruanturq; ad uſum faſciculis quibuſdam. Rutam ualde hominibus ſalutarem teſtantur tot antidota medicorum, huius herbæ nomen extollentium, è quibus illud Dioſpoli præclarum, quòd ſtomachum excitat, concoctionem iuuat, aluum mollit, biles extenuat, uitia pectoris, lateris, iecoris, ac renum mitigat. De Mithridatico illo præclaro, quod cum ruta fit, ſatis ſuperius dictum eſt. Rutæ duo genera, ſatiuæ & agreſtis. hac ſumpta in cibum muſtela contra ſerpentem, cum quo dimicatura eſt, ſe armat.

De Eruca.

Eruca calida eſt & ſicca, & ob eam rem dicta quaſi uruca: igneæ enim uis eſt, & crebrò in cibum ſumpta Venerem mirum in modum excitat. Naſcitur eruca facillimè æſtate & hyeme, præcipuè autem frigoris contemptrix eſt. Lactucæ crudæ eſui datæ ad temperamentum frigiditatis additur. Sunt qui ſcribant erucam calidam quidem eſſe, non tamen nimium ignitæ uirtutis. Radix eius in aqua decocta extrahit oſſa, quæ fracta ſunt: ſemen è uino potum, in ſcorpionum uenena ualet plurimum. In condiendis obſonijs tanta eſt huius herbæ ſuauitas, ut eam Græci εὔζωμον appellauerint.

De Naſturtio.

Naſturtium nomen accepit à narium tormento, inde

quoque uigoris ſignificatio deprehenditur. In Arabia miræ amplitudinis gigni dicitur. Hoc ut peculiari cibo Perſæ illi utebantur (ut ait Xenophon) qui ſub Cyro militarunt. Naſturtij uis ignea eſt, uſum tamen uenereum uidetur inhibere. Nimius eius uſus, ut erucæ, nocet, moderatus prodeſt. Nam & animum exacuit, & aluum purgat ac bilem detrahit. Valet item ad plurimos medicinarum uſus.

De Thymbra.

Thymbra, Plinio teſte, apud nos ſatureia dicitur. herba eſt aromatica, & grauiter ſpirans, quod & Virgilius carmine explicat:

Et grauiter ſpirantis copia thymbræ.

Seritur hæc herba, origano æmula, menſe Ianuario. Satureia urinam mouet, & ex uino pota lethargicos in morte dormientes excitat. Contra animalia quoq; quæ aculeis ſæuiunt, nõ inutiliter adhibetur. Venerem facit hæc herba, unde bene à ſaturitate, in qua libido ineſt, nomen accepit.

De Nepeta.

Nepetam Græci, calmiten noſtri uulgò dici affirmant. magnæ uirtutis eſt, ac uehemens in calore. Vnde etiam nobiliſſimis antidotis meruit aſſcribi. ſtomacho enim ac præcordijs utilis habetur, pituitas capitis thoraciſq; ſoluit ac purgat. Iecori medetur, duritiem lienis reſoluit, calculum pellit, urinam ciet. Tam ſimplex quàm cum alijs herbis, ad hæc quæ diximus facientibus, tuſa, cribrata, pinſita, multum prodeſt.

De Anetho.

Seritur Anethum non minus coquorum quàm medicorum gratia. Huic calida uis ineſſe traditur, nec omnino auſtera. In ſe enim habet aliquam molliendi poteſtatem

ſtatem: & ſi à Græcis autoribus credimus, ita nutrit, ut athletarum cibum ſine anetho ludorum magiſtri eſſe nullo modo paterentur. Aegrotantibus prodeſt cum oleo tepefactum, ac cerebro infuſum. Creditur etiam dare illis aliquas ex febrę inducias. Dolores capitis mitigat, neruorum tenſuras relaxat, non dormientes ad ſpem quietis inuitat. Coctum in aqua cyathis tribus ac potui datum, ſtomachi querelas miro modo releuat. Ructus præterea mouet, quia concoctionem adiuuat. Tormina ſedat, aluum ſiſtit, ſemen eius feruefactum & admotum naribus ſingultum ſedat.

De Thymo.

Thymus herba dulciſsima eſt, apibus (ut ait Maro) amiciſsima, ut

Nerine Galatea thymo mihi dulcior Hyblæ.

Sumptum hoc nomen à redolentia uidetur. Florem epithymum hæc uerba generat, qui collectus in umbra ſiccatur. Sunt autem eius duo genera, candidum radice lignoſa, in collibus naſcens, quod etiam præfertur. Alterum nigrius floriſq; nigri, utrunq; cibo & medicamento conuenit. Eſt calidæ ſimul auſteræq; uirtutis. Thymus ſumptus in cibum, caliginem diſcutit, lumbricos interimit, urinam impellit, menſtrua fœminis prouocat, partus emortuos extrahit. Tritus cum melle & in cibo datus, pituitas ſoluit. Mixtus polentæ & in uino maceratus, coxendiciq; feruens ſuppoſitus iſchiadicis ſalutaris eſt.

De Origano.

Sunt qui Græcè Origanum dictum putent, quòd uinum coloret: uerùm ſi ſic eſſet, origenum pronunciari deberet. Facta eſt in nomine huius herbæ magna mutatio, cum ex eradium & enſten Græci uocauerint. Eſ-

ficax eſt origanum in medicina magis quàm in cibo. Nec minus ſatiuum quàm ſyluestre. Tritum ex uino albo ac potui ſumptum, ſcorpionum ac arachneorum uenenis reſiſtit, cruditates diſcutit, morſus ſtomachi ex aqua calida datum lenit.

De Cerefolio.

Cerefolio ignea uis & acerrima ineſt, tritum & hauſtum cum uino lateris dolores mitigat, ex aqua mulſa pituitam reſoluit. Ex aceto lumbricos & tineas perimit, urinam ciet, menſtrua pellit. Tritum cum cera & axungia parotidas ſoluit. Eſt enim parotida morbus ſimilis glandulis quæ circa aurem naſci ſolent, unde & parotida dicitur, quòd iuxta aurem, quàm Græci οὖς uocant, naſcatur.

De Amaraco.

Quod Aegyptus & Syria Sampſucum appellauere, Diocles & Sicula gens Amaracum uocauit. Narratur in fabulis hunc fuiſſe puerum regium, qui dum precioſa ferret unguenta, caſuq; prolapſus, fracto uaſe, uehementi illo ac ſuauiſſimo odore afflaretur, in odoriferam herbam conuerſus eſt. Hanc Dioſcorides dicit à Romanis Perſam appellari. Seritur utroque modo, ſemine & ſurculo, ſed hæc uiuacior & odore melior. Calidus eſt amaracus & ſiccus, narium meatus aperit, humores glutinoſos à capite deijcit. Tritus ex aceto ac ictui ſcorpionis ſuperpoſitus ægroto medetur.

De Enula.

Enulæ calida uis & ſicca eſt. Radice eius in quibuſdam pulmentis utimur, hyeme præſertim quæ ſalubrior habetur. Cor enim mirificè iuuat, pulmonem à malis humoribus defendit, iſchiadicis & articulorum dolore labo-

rantibus

rãtibus, ac ægritudinibus à frigiditate natis prodeſt. Eius ſuccus potus fugare lumbricos putatur, & uenenatorum morſus abigere. A ieiuno ſumpta dentes confirmat.

De Siſymbrio.

Sunt qui ſiſymbrium thymbræum appellẽt. Surgit hæc herba pedali altitudine. Quod in irriguis locis naſcitur, ſimile naſturtio eſt, ſatiuum & ſylueſtre reperitur. Vtrunque aduerſus aculeata animalia, ut crabrones, ueſpas, & ſimulia, efficax eſt, capitis dolores ſedat, uomitus, ſingultus, ac tormina reprimit. Stomachi diſſolutiones cohibet, ſiue in cibo ſumptum, ſiue in ſucco potum.

De Marrubio.

Marrubium eſt, quod Græci propter amaritudinem ita uocant, à quibus & inter primas herbas connumeratur, cuius ſemina foliaq; trita contra ſerpentes proſunt. Pectoris & lateris dolores, tuſſim'ue ſedant. Caſtor marrubij duo genera tradit, nigrum, quod magis probat, & candidum. Ex utroq; minutatim cõciſo, & farina ſubacto, fiunt offellæ, quibus ex oleo in patella frictis in prima menſa ad ſalubritatem ueſcimur, lumbricos fugare creduntur, & ob hanc rem pueris apponi ſolent.

De Abrotano.

Abrotanum iucundi odoris ac grauis herba eſt, dicunt hoc nomẽ ab Abrotonio fœmina in herbam cõuerſa ſumptum. Flos eius aurei coloris eſt: ſponte prouenit, & in cacumine ſuo ſeipſum propagat. Seritur autem ſemine melius quàm radice aut ſurculo. Et ſemine non ſine negocio plantaria transferuntur. Læditur abrotanum nimio ſole. Verùm ubi ex temperie conualuit, uitium ritu fruticat.

De Hyſſopo.

Opaca & humida loca amat hyſſopus. Sunt qui & hyſſopum neutro genere pronunciant. Hæret *& ſaxis radice, ac caule. Guſtatu feruens eſt.* In *oleo contritum phthiriaſi, hoc eſt morbo pediculari, reſiſtit, et capitis pruriginem tollit.* Optimum *eſt Cilicium è Tauro monte, deinde* Pamphylium, *Sumptum cum fico, farina, melle, ſale, & cumino, pectus & ſtomachum iuuat, ſimplex omnino contrarium eſt.*

De Petroſelino.

Quod Græci Petroſelinum, *nos petrapium poſſumus appellare.* Hoc *& Columella holus atrum uocat, ſunt tamen & qui dicant holus atrum idem eſſe quod hypoſelinon.* Ad *macerias ſeri gaudet: umbra enim fouetur. Si non radicitus euellitur, æuo durat, & caules ad uſum obſoniorum ſubminiſtrat.* Macedonicum *à guſtu, ſuauitate, & odore aromatico mirificè laudatur.* Nam *improbatur etiam* Alexandrinum, *& Smyrnæum.* Aduerſatur *hæc herba ſcorpionibus, poto ſemine torminibus intraneis medetur.* Idem *ſemen decoctum, & mulſo potum difficultates urinæ tollit,* Radix *eius in uino cocta, calculos pellit, lumborum ac lateris dolores, canis rabioſi morſibus pota & illita medetur.* Eſt *& aliud genus quod orthoſelinon uocatur, hoc ſurgit recto frutice, ſemen habet cumino ſimule, menſtruis & urinæ efficax.* Addidere *quidam opoſelinon, differens ab alijs generibus breuitate, caule ſatiuo, & radicis colore ruffo: eiuſdem tamen uirtutis eſt, cuius & primum illud genus.* Nam *& ſcorpionum ictibus, & morſui canis ſemen huius, quod et holus atrum licet appellare, ex uino datum occurrit.* In *mulſo decoctum ac potui datum, difficultatibus urinæ medetur.* Tor*mina uentris, & cæteras inteſtinorum querelas eodẽ modo ſa*

do ſanat. Radix in uino cocta calculo, lateris ac lumborum doloribus eadem potione ſuccurrit. Succus algenti propinatus, exoptatum calorem per membra diffundit.

De Abſynthio.

Abſynthium ſiccæ ac calidæ uirtutis eſt, ob amaritudinem eius: ſumptum in cibum ualetudinis cauſa, & ſtomachum ualentiorem facit, & hepatis fibras aperit. Febres quoque longas, utpote quartanas, minuit. Eſt & abſynthium Romanum, quod magis eſui accommodatum crediderim. Ex hoc enim conditum facit Apitius.

P. PLATINAE

LIBER IIII.

SCRIBERE quædam prius neceſſe fuit, ne cũ de obſonijs loqueremur, eorũdẽ uim & naturã explicare longũ, & à re ipſa fortaſſe alienum uideretur. Dicendum erit deinceps de his herbis & holeribus, quibus uel cum ſupradictis, uel ſeorſum conditis in prima mẽſa, ſi fructus abſint, ueſcimur. Neq; enim conſilium eſſet, poſt ceraſa, pruna, ac cætera poma ad quæ appetentia ferimur, lactucas, intubum, ac reliquam holerũ herbarum'ue conditiuam eſſe. Facillimè enim ob frigiditatem & humiditatem tot ſimul diuerſarum rerum ingeſtarum omnis concoctio tolleretur, quo nihil poteſt eſſe homini pernicioſius. Si ergo poma abfuerint, non iniucũdum erit, æſtate tamẽ magis quàm hyeme, et cœna magis quàm prandio, lactucas hoc modo edere.

De Lactucis conditis.

Lactucam à lactis, id eſt humoris abundantia, uel quòd lacte nutrientes fœminas implet, dictam putat Apuleius. Huius holeris plura ſunt genera. Verùm antè omnia lacticaulis, ſeßilis, & criſpa laudantur. Seruntur toto anno lætis & irriguis ſtercoratiſ'que locis, legitimum tamen eſt à bruma ſemen iacere. Plantam fauonio transferre, aut ſemen fauonio, plantam æquinoctio uerno. Albæ in primis hyemem tolerant. Eſt quidem natura omnibus refrigeratrix: frigidæ enim & humidæ habentur, & ob hanc rem æſtate ab ſtomacho faſtidium auferunt, cibiq; appetentiam inducunt. Ferunt D. Auguſtum in ægritudine uſu lactucæ conſeruatum. Nec mirum, cum & concoctionem adiuuent, & meliorem quàm cætera holera ſanguinem generent. Coctæ & crudæ eduntur. Lactucas crudas, ſi lotione nō indigebunt, ſic condies. (Sunt enim ſalubriores quàm quæ aqua lauantur) In patinam impones, ſalem contritum inſperges, olei parum, pluſculum aceti infundes, ac ſtatim deuorabis. Sunt qui huic condito parum mentæ & petroſelini addant, ne omnino inſipidum uideatur, ne'ue nimia lactucæ frigiditas ſtomacho noceat. Coctas expreſſa aqua in patinam indes, ſale, oleo & aceto conditas conuiuis appones. Sunt qui huic inſpergant modicum cinnami uel piperis bene triti & cribrati. Somnum hic cibus inducit, tußim ex calido humore generatam mitigat, urinam ciet, uenerem retardat, aluum mouet. Eius tamen frequens uſus, maximè uerò recentium, oculorum aciem hebetat. Eſt & aliud genus lactucæ, quā caprinam uocant, hac tuſa & in mare deiecta, piſces qui ſunt in proximo ſtatim necantur, idem faciunt & fluuiales. Serraliam lactucam, & eam quidem agreſtem qui appellaue

pellauere, à ſerra, quàm in dorſo habet, dictam putarunt. Hæc fortaßis endiuia eſt.

Conditura Endiuiæ.

Endiuiam ego inter lactucas connumerauerim, quamuis de hoc nomine nulla apud ueteres mentio fiat. Satiua extat & agreſtis, & utraq; ſalubris. Amarior ſylueſtris, iucundior ſatiua, & ea maximè, quæ caule ſurgit criſpo. Conditur & hæc eodem modo quo lactuca, tam cruda quàm elixa. Endiuia in cibum ſumpta, æſtuanti præcordia refrigerat, hepatis fibras & uenarum meatus aperit. Habet hoc peculiare endiuia, quòd æſtuantia refrigerat, & algentia calefacit. Trita hæc herba cum propria radice, crabronum ac ſcorpionum, & reliquorum animalium quæ aculeo nocent, ictui impoſita, laboranti ſubuenit. Eiuſdem quoque ſuccus potui datus in eiuſmodi uenena agit.

Conditura Bugloſsi.

Quam Græci bugloſſum uocant, nos, quod idem ſonat, linguam bubulam ab aſperitate appellabimus. Calida eſt bugloſſus & humida, tam ſatiua quàm ſylueſtris. Sumpta in cibum quouis modo, ſanguinem purgat, hilaritatem inducit, cardiacum pellendo. Cocta ex aqua & melle, ulceribus oris, tußi & raucedini auxilium præſtat. In melancholiam agit optimi ſanguinis copia. Conditur & cruda & elixa. Crudam bene lotam atque expreſſam, reticulo ad id aptè facto, cum nepeta, menta, & petroſelino in patinam indes. Salem & oleũ inſparges, inuolucesq; quoad oleũ imbibat, et remolleſcat eius aſperitas. Aceto poſtremò infundes, ac conuiuis ſtatim appones. Elixa conditur ut lactuca.

Con

Conditum Pantodapum.

Fit item conditum pantodapum ex lactuca, bugloſſo, menta, nepeta, fœniculo, petroſelino, ſiſymbrio, origano, cerepholio, cicerbita, quam teraxicon, lancedo, quam arnogloſſam medici uocant, morella, fœniculi flore, ac pleriſque alijs odoriferis herbis bene lotis expreſſiſq́;, patinam amplam requirunt, ſale multo inſpergi, atq; oleo i nung debent, aceto deinde ſuperfuſo, ubi paululum reſederit earum ſyluatica duricies, comedenda, ac bene dentibus conterenda ſunt. Hoc conditum pluſculum olei & minus aceti requirit. Hyeme magis quam æſtate conuenit, quia plus concoctionis, quæ hyeme ualida eſt, requirit.

Conditura Portulacæ.

Sit bene lota portulaca, ſecretaq́; à præduro caule in patinam repoſita, cum cepa minutatim conciſa, ſale, oleo, aceto condiatur. Sunt qui ad comprimendam frigiditatem portulacæ, piper tritum, ac cinnamomum inſpergant. Portulaca enim (quam poplim licet appellare) frigida eſt, & humida, & ob hanc rem non multum nutrire exiſtimatur. Nimios tamen ſtomachi, renum, ac ueſicæ ardores extinguere putatur. Plurimus eius uſus oculos hebetat, uenerem inhibet, ueneriſq́; ſomnia. Manducata item cum polenta, inteſtinorum uomitiones ſiſtit, aluum refrigerat, laborantes podagra calida ſanat. Eius radix ſuſpenſa filo, geſtata ad collum, uuæ morbum expellit. Quod accidiſſe Prætorio uiro ſcribit Plinius. Recens poſtremò maſticata, ſtuporem dentium ex eſu acerborum fructuum contractum diminuit ac tollit.

Roſmarini conditura.

Qui lautius ac ſalubrius eſſe conſueuerunt, è floribus roſmarini condituram faciunt. Huius fruticis duo ſunt genera

nera, alterum ſterile, ſatiuum alterum, & cui caulis flos ac ſemen reſinaceum ineſt. Folia odorem thuris præ ſe ferunt. Eius radix uiridis adhuc uulneribus impoſita, corpora ſanat. Succus fruticis & radicis regium morbum pellit, oculorum aciem exacuit. Semen ad pellenda pectoris uitia potui datur. Flores eius manè collecti ac illoti omnino, ne uim amittant, cum ſale bene trito, oleo & aceto conditi, ad uoluptatem & ſalubritatem faciunt. Nam & ſtomachum concalefaciunt, & rheumatiſmos tollunt, & ſpaſmaticis proſunt.

De conditura Maluæ.

Mirabuntur fortaſſe qui naturam maluæ ignorant, me hanc herbam inter edulia poſuiſſe. Sed deſinant mirari, & quantis laudibus extollenda ſit, animaduertāt. Maluæ duo genera, ſatiua, & ſylueſtris, & utraque laudanda, quæ altea dicitur, quòd altè ſurgat. amplitudine folij diſcernuntur. Satiua minor. Hanc Græci à molliendo uentre μαλάχην uocauere. Omne ſolum in quo ſeritur malua, pingueſcit. Valet hæc herba contra omnes aculeatos ictus, præcipuè uerò ſcorpionum, ueſparum, apū, muris aranei. Quin & trita cum oleo cutiq; extenſa, hominem ab iniuria talium beſtiolarum defendit. Cruda illita uulneri, aculeos omnes extrahit. Ferunt hominem omnibus morbis cariturum, ſi qualibet die ex ſucco maluæ aliquid ſorbeat. Valet item hic ſuccus (quanquam ſtomacho aliquantulum inutilis) contra bilem atram, & eam maximè quæ iam ad inſaniam ducit. Elixatur tenellæ maluæ caulis, ablata cyma, & in patinā more aſparagi poſitus, cū ſale oleo & aceto comeditur. Cōdiuntur et eodē modo flores. Nec inſalubre hoc genus cōdituræ habetur, cū et calculoſis, et inflationi,

&

& torminibus, & ſacris ignibus medetur.

De conditura Intubi.

Intuba impatientiora frigoris habentur: caule, folijs, ac radice optima ad reſtaurandum faſtiditum palatum ſunt. Eſt & erraticum, quod Aegyptij cichorium, noſtri ambugiam uocant, ſylueſtre hoc quidem habetur. Vere caules, æſtate folia, hyeme radices bene lotas & excauatas propter duritiem & amaritudinem, cum ſale oleo & aceto ſalubriter edimus. Nam & ſtomachum concalefactum, & diſsolutum aſtringunt ac refrigerant, aluum ſiſtunt, dyſentericis proſunt. Coctum intubum uenerem ſoluit, iecinori, renibus ac ſtomacho prodeſt: maximè autem ſi cũ aceto cum paſſulis decocto comederis, aut aliquid defruti patinæ indideris, cinnamiq́; triti quantumuis modicum inſperſeris. Cichorium quidam ob ſingularem ſalubritatem chreſton appellarunt. Quidam uerò pancration, quòd omnia bona complectatur. Huius uſus & ueſicam adiuuat, & genituram effluentem morbo ualetudinis ſiſtit, & uenenis ac peſte laborantibus prodeſt. Ad hepar tamen refrigerandum ante omnia natum uidetur. Eius flores nequaquã à caule degenerantes, eodem modo cõdiantur quo & ſupradicti. Sunt qui & intybus, ut Cornelius Celſus, maſculino genere pronuncient.

De conditura Saxifragiæ.

Appellatam ſaxifragiam Apuleius aſſerit, quòd lapillos in ueſica frangat atq; comminuat. Eius radix petroſelino aſsimilis eſt: quæ ablata, lota atq; in fruſta conciſa, cum ſale, oleo & aceto comeſa, ob eius caliditatem & ſiccitatem lapidẽ (ut diximus) frangit. Renes & ueſicam purgat, coquitur tardè propter ſiccitatem quæ concoctioni contraria eſt, quam contrà humidum & calidum adiuuat.

De conditura Pimpinellæ.

Pimpinellæ, quæ & Bibinella Græcè dicitur, uis calida & ſicca ineſt. Ob hanc rem tardè concoquitur, uoluptatem edentibus affert. Collecta ac lota in patinam ac ſuomet caule, ſi tenera eſt, reponi debet: ſale oleo & aceto condiri: ſi prædura fuerit, folia tantum ſumantur. Aperit hic cibus iecinoris fibras, urinam prouocat, ac lapides ut ſaxifragia, non tamen adeò, comminuit.

De conditura Acetoſæ.

Acetoſa ab acore nomen trahens, in quatuor genera diuiditur, duobus in cibis non ueſcimur, lapacio ſcilicet & rumice. Alio duo in conditurам ueniunt, quorum alterum, quod ocylapacium uocari poteſt, arenoſa & lapidoſa amat loca. Folia habet acutiora, & ſimilitudinem unguis ex pollice imitantia: creſcendo in ſole ac caule in folia quaſdam fibras ducit. Hæc herba, mea uernacula, ſalina (quòd ſalis imitetur ſaporem) uocatur. Alterum quod hypolapacium dicitur, in fœcundioribus oritur locis, ſimilitudinem hoc habet cum trifolio: hæc uulgò acetoſella dicitur. Habent hæc duo genera acetoſæ frigiditatem & auſteritatem in ſe, humores generant nequaquam improbandos, faſtidium tollunt, appetentiā inducunt, ſitim extinguunt, uim cordis corroborant, aluum fluentem ſiſtunt, choleram reprimunt. Pota earum decoctio, ſcabiem & pruritum extinguit. Sunt qui acetoſam illotam etiam ſtatim prima menſa cum pane ſine ullo cōdimento comedant, quod ego perſæpe facio Eminæ noſtri conſilio. Addunt quidam acetum, nonnulli oleum. Quouis modo comederis, ſalubris eſt, æſtate præſertim & peſtilenti cœlo. Hac herba medici in multis pharmacijs, præcipuè uerò in potionibus, utuntur.

De Aſparago condito.

Aſparagi duo genera, hortenſe & agreſte. Incultū gratius eſt, quod alij corrudam, alij libycon appellant. Aſparagum dictum quòd in locis aſperis naſcatur, aſſerit Varro. Sunt qui dicant lingua Chaldæa caulem aſparagum uocari. Hæc enim herba ſemper in caulem creſcit. Elixi aſparagi in patinam extenduntur, ſal, oleum, & acetum inſertur. Sunt qui eos aromatibus conſpergant. In prima menſa comeſti inflationes ſtomachi diſcutiunt, oculis diluciditatem afferunt, aluum leniter molliunt, pectoris & ſpinæ doloribus, inteſtinorumq; uitijs proſunt. Sunt qui eos addito uino coquant, quòd eo modo efficaciores ſint. Eius uſus ſi nimius fuerit, non parum interdū nocet, cum urinam citam emittat, ueſicamq; (quod pernicioſum eſt) exulcerat. Radix aſparagi trita & in uino albo pota, calculos fugat. Quidam uerò ſuccum eius ex uino datum, contra uenena utilem credidere.

De conditura Lupulorum.

Lupuli, quorum uis calida eſt & humida, in ſepibus ac macerijs naſcuntur: quos ego aut à calore Lupino, aut ab aſperitate ſic appellatos puto. Aſperrimi enim ſunt, & colorem Lupi, caule & folijs imitantur. Coquuntur hi & condiuntur eo modo quo & aſparagi. Frigi quoque in oleo & liquamine non incommodè poſſunt, ſed ſalubres ſunt elixi: etſi parum nutriunt, ſanguinē tamen purgant, hepatis fibras aperiunt, urinam cient, bonum & uiuidum colorem inducunt.

De conditura Capparis.

Capparis ſiccis in locis ſeritur, area circunquaq; effoſſa, ſtructis undique aut natura ripis, aut artificio lapidum, ne luxuriari permittatur. Frutice ſurgit firmiore,

unde

unde unà cum ſemine caulis plerunq; decerpitur. Eius genera, & maximè peregrina, ut ait Plinius, fugienda ſunt. Nam & Arabicum peſtilens eſt, & Apulum uomitus facit, ſtomachum & aluũ uiolenter mouet. Verùm nunc, ut mihi uidetur, mutata natura eſt. In precio enim peregrinus eſt, & maximè Aegyptiacus, nec improbatur Apulus. Capparis fruticem cynoſbaton quidam, noſbatum alij, nonnulli opheoſtaphylen uocarunt. Siccam & calidam naturam præ ſe fert. Neq; paralyſi periclitari eos ferunt, qui cappari quotidie utuntur, non lienis doloribus, non hepate, cum fibras uitalium & præcordiorũ aperiat, humoresq́; glutinoſos ac melancholicos in primis à ſplene abigat, urinam cieat, lumbricos interficiat, Venerem excitet, ac contra uenenum theriacæ uim obtineat. Conditur autem hoc modo: Indes in cacabum aquæ nõ feruentis, ſed apprimè calidæ: ubi tam diu ſines, donec abundãtem ſalſedinem dimiſerit. Transferto inde in aquam recentem, inq; eam tamdiu ſinito, quoad refrigeſcat. Inde poſtremò auferens, expreſſum in patinam repones, infundesq́; oleum & acetum non multum. Sunt qui mentam huic edulio addant, nec incongruè id quidem, cum & ad uoluptatem & ualetudinem faciat.

De Cariota & Paſtinaca.

Paſtinacæ, cuius uis omnis in radice & ſemine eſt, duo ſunt genera, & quod ſponte uenit, & quod ſeritur primo uere uel autumno, ſolo quàm altiſsimè refoſſo. Annicula utilis eſſe incipit, bruma utilior, gratior autumno. Paſtinacam albam eſſe, Cariotam uerò rubeam uel ſubnigram aſſerunt medici. Hæc melior in horto, ac maximè in Viterbiano ſolo, illa felicior ſylueſtri terra naſcitur. Ambæ ſunt difficilis concoctionis, pauci & groſſi

alimenti. Bis elixanda eſt paſtinaca, prima decoctio abijcitur, ſecunda cum lactuca incoquitur. Inde in patinam translata, cum ſale, aceto, coriandro, pipere condita, eſui percommodè datur. Nam & tußim & pleureſim & hydropiſim ſedat, ac uenerem excitat. Frigi etiam excauata poſt primam concoctionem, in oleo & liquamine farina inuoluta ſolet. Conditur & cariota eo modo quo & paſtinaca, ſed ſuauior habetur, quæ ſub calido cinere & carbonibus coquitur. Subtracta ubi paululum refrixerit, depilanda eſt & omnino abſtergendus cinis, teſſellatim concidenda, in patinamq́; transferenda, addendum ſal, irrorandum oleum atq; acetum, ex defruto uel ſapa nonnihil addendum, inſpergendo aromata dulcia. Hoc nihil eſui ſuauius. Duabus in rebus homini prodeſt, nam & bilem reprimit, & urinam ciet. In reliquis uerò ut hepati, ſtomacho ac ſpleni aduerſatur.

De Conditura Ceparum.

Coquitur & cepa ſub cinere & carbonibus tandiu, donec omne crudum exhalauerit: ubi refrixerit, minutatim conciſa patinæ inditur, ſale, oleo, defruto, uel ſapa inuoluitur. Sũt qui & cepæ piper aut cinnamũ inſpergant.

De conditura porri.

Elixatur porrum, aut ſub cinere coquitur, patinæq́; immiſſum ad ſedandam ueterem tußim, cum modico ſale ac pluſculo melle in prima menſa comeditur. Condiuntur & hæc quæ antea cõmemoraui alijs modis, de quibus ubi ordo menſarum requiret, dicetur.

Patina ex capitibus, & intraneis caponum & gallinarum.

Gallinarum atq; auium iecuſcula, pulmones, pedes, capita & colla, bene lauabis. Lota & elixa, in patinã ſine iure

iure trãſferes. Indes acetũ, mentam, petroſelinon, inſpergesq́; piper aut cinnamum, ac ſtatim conuiuis appones.

Patina de linguis aut lucanicis.

Coquantur in aqua linguæ ſalitæ, coctas teſſellatim concides, ac in patinam indes, addesq́; de petroſelino, menta, ſaluia, & aromatibus quantum ſat erit, ultimò infundatur acetum. Idem fiet de lucanicis maioribus, hyeme tamen magis quàm æſtate. plus enim concoctionis, quæ melior hyeme quàm æſtate fit, huiuſcemodi cibus requirit.

De carnium differentia, & quo tempore quæq; coquenda edendáue.

Sed iam tempus eſt tranſire ad menſam, quam ego ſecundam & potiorem appello. Ibi enim de carnibus agitur, quæ melius ac ſalubrius quàm quoduis aliud edulium nutriunt. Verùm cum uaria ſint animantia tam terreſtria quàm uolatilia, quæ hominem nutriunt, uarias quoq; ineſſe qualitates neceſſe eſt. Nec in ſexum minus & ætatem & partes eorum, quàm in ſpecies differentia cadit. Meliores ſiquidem gallinæ quàm galli. Rurſum, ſi neceſſitas cogit, capræ quàm hirci caſtrati, mares quàm fœminæ, iuniores quàm uetuli. Fallit in porcis, qui ſemeſtres uel anniculi eſui meliores habẽtur, ueruecei quàm agni: enutrita in montibus, quàm in planicie aut paluſtribus locis: depaſta glandem, caſtaneam, triticum, hordeum, fabam, panicum, milium, quàm uel furfures, uel herbam, ut in porcis ac gallinis guſtu deprehendimus. Laudabiliora ſunt item, quæ media inter macilentiam & nimiam obeſitatem ſunt, quàm quæ aut præpinguia, aut macra nimis habentur. Pinguia enim appetentiam remouent, concoctionem diſturbant, ac ſtomachum laxant. Hanc ob rem ex obeſa carne macram, rurſum ex macra pinguem tutius come-

demus. Præterea ut hyeme calidis, ita æſtate frigidis ueſcemur, ut hœdulo, pullaſtra: acidis ac frigidis æſtate, hyeme pipionibus, calidis & ſiccis autumno, coturnicibus, ficedulis: uere auiculis è nido poſtea quàm pennas emiſerint ſublatis, hyeme item turdis ac merulis. E*ſt item in coctura magna differentia.* P*inguis caro melior aſſa quàm elixa eſt.* R*urſum ſtrigoſa uel macra, melior elixa quàm aſſa: quæ medium tenet, quouis modo aptè coquetur.* M*agis etiam nutrit aſſum, etſi difficilius cõcoquitur, quàm elixum: rurſum iurulentum, quàm frictum.* V*erùm ne in his diutius quàm ſatis eſt commoremur, ad explicandam uim & naturam animalium, quibus tum ad neceßitatem, tum ad luxum & lauticiem humana conſuetudo ueſcitur, tranſeamus.*

De Boue.

B*ouem, cuius appellatione taurum ac uaccam & uitulos uoco, magno uſui eſſe mortalibus nemo eſt qui ambigat, aratione, uectura, lacte, caſeo, corio ad calceorum uſum.* H*inc eſt quòd apud ueteres tam capitalis habebatur, qui bouem ſine cauſa, quàm qui hominem occidiſſet.* Q*uoſdam etiam apud* R*omanos in exilium actos legimus, quòd bouem tanquam colonum interfeciſſent.* C*oluere quoque* A*egyptij peculiariter numinis uice bouem, quem* A*pim uocabant, ſummum apud illam gentem* D*eum, quòd hoc animal ob eius uſum & innocentiã honore diuino dignum uideretur.* I*nit fœminam taurus uno ictu, quæ menſe decimo parit, uel gregi, uel uſui hominum.* L*actentes adhuc, uitulos appellamus: hos lanij ad cultrum emunt.* O*cciduntur & boues nonnunquam ac uaccæ, hæ dum ſterileſcunt, illi dum aratrum & plauſtrum renuunt.* C*aro bubula frigidæ ac ſiccæ na-*

turæ

turæ eſt, difficillimè & coquitur, & concoquitur, craſſum, turbidum, ac melancholiacum præſtat alimētum. Ad quartanas, ſcabiem, & lepram hominem impellit. At uitulina tutius comeditur, temperati enim alimenti ferè exiſtit. Hanc itaque, non iniuria, menſæ nobilium crebrò repetunt.

De Oue, Agno, & Veruece.

Ouis Agno, Veruece, lana, pelle, lacte, caſeo, ſtercore hominibus uſui eſt. Ariete, ut marito, ad propagandum genus utitur. Qui quò ſenior eſt, eò melior ad ineundas oues habetur. Agnas faſtidit, uetulas ſectatur. Fert uentrem ouis quinos menſes, mares deinde uel fœmellas parit. Fœmellas, in ſpem gregis, ſi uolet, retineat paſtor. Ex maribus, arietem gregis maritum deligat, reliquos, dum adhuc lactent, lanijs uendat. Quos in numerum ueruecum referri uolunt, eoſdem non minores quinq; menſium caſtrare oportet. Horum caro ſalubris eſt, & agnina melior. Calida enim & humida habetur ad temperamentum tendens, illa uerò plus humiditatis quàm caliditatis habet. Ouem arietem dentibus ne attingas: non modò enim eius caro non prodeſt, uerumetiam uehementer obeſt.

De Capra, & Hœdo.

Capra Hœdo, lacte quàm ſalubri, caſeo, pelle in caſtrorum uſum hominem iuuat. Vnde & hyemem continuare ſub pellibus maiores dicebantur. His etiam nautæ utebantur, uillis enim aquam pluuiam reijciunt. Cinyphææ capellæ olim in precio erant, quia maiores: menſe quinto pariunt. In quibuſdam lactis magna hubertas. Ex his hœdi lactentes eſui ſunt optimi. Capellas auribus ſpirare, non naribus, nec unquam febre carere, Ar-

chelaus autor eſt. Ideoq́; *fortaßis anima his quàm ouibus ardentior.* Hanc *etiam ob rem in concubitus calidiores traduntur.* Noctu *etiam non minus quàm die cernere creduntur.* Dependet *omnium mento uillus, quem aruncum uocant.* Hoc *ſi quis unam ex grege trahat, cæteræ ſtupentes intuentur.* Morſus *earum arbori exitialis, oliuam lambendo ſterilem quoq; faciunt, eáq; ex cauſa* Mineruæ *immolantur.* Capellæ *atq; hirci fœtidi carnem ne deguſtato.* Hœdinam, *qua nulla inter domeſtica animalia* potior *habetur,* edito. Parum *enim recrementi in ſe habet, facillimè concoquitur, bene alit, ſanguinem bonum generat, calido & frigido contemperatum.* Hic *cibus conuenit lautè uiuentibus, ut* Auguſto *&* Phoſphoro, Lucretio *non item, qui* Pythagoreorum *pietatem laudat, & rem ruſticam ſectatur.*

De Ceruo.

Ceruus, *quem* ἀπὸ τῶν κεράτων *dictum putant, latratus ac morſus canum perhorreſcens ad hominem confugit.* Minus *item fugiunt humana ueſtigia quàm ferina.* Conceptus *fœmellarum eſt poſt arcturi ſidus.* Octonis *menſibus partum ferunt.* Gemellos *interdum edunt.* Simplex *nimirum animal eſt, ac rerum omnium miraculo ſtupens: ſagittas enim & arcum uenantis cum admiratione intuentur.* Tranſnatant *flumina quantumuis lata, ac maria cerui gregatim, capita clunibus præcedentium imponentes, uicemq́; reddentes, donec olfactu terram, quam nuſquam uident, adiere.* Soli *mares cornua habent, quibus uſque ad annos ſex ſingulos ramos adijciunt.* Mutatur *aliquando his color in candidum, qualem fuiſſe* Q. Sertorij *ceruam tradunt, quam eſſe fatidicam* Hiſpaniæ *gentibus* Imperator *nobiliſſimus perſuaſerat.*

ſerat. Habent hæc animalia cum ſerpentibus pugnam, eosq́; à cauernis ſpiritu nariũ extrahunt, ac pedibus conterunt. Ideo cerui cornua in abigẽdis ſerpentibus ſingulare remedium habentur. Viuere ceruos poſt centum annos, ex aliquibus captis, cũ torquibus, & quidem aureis, ac cute propter obeſitatem opertis, quos Alexander Magnus indiderat, deprehenſum eſt. Febrium morbos nõ ſentit hoc animal. Hanc ob rem quidam principes omnibus matutinis diebus ex hac carne deguſtare ſoliti, lõgo æuo febribus caruere. Ceruina uerò bubulæ ferè aßimilis eſt. Tardè enim concoquitur, parum alit, ac bilem atram auget. Eſui tamẽ æſtate, præcipuè uerò mẽſe Auguſto, quàm hyeme ſuauior eſt. Hanc non edat noſter Brutus & Cælius, ne omnino melancholia obruantur.

De Vrſis.

Initio hyemis Vrſa concipit, nec uulgari quadrupedum more, ſed cubante ſecum mare, compreßiq́;. Trigeſimo die parit carnis fruſtum, unde ungues tantum prominent: hoc lambendo paulatim figurat. Hyeme quaternis menſibus latent. Primis diebus his ſeptenis tam graui ſomno premuntur, ut uulneribus uix excitentur. Tunc enim mirum in modum ueterno pigreſcunt. Illi adipes medicaminibus ſunt apti, contraq́; defluuium capilli tenaces. Poſt hos dies priorum pedum ſuctu uiuunt. Credit Theophraſtus eodem quoque tempore coctas urſorum carnes, ſi aſſeruentur, increſcere. Inualidißimum urſo caput, quod contrà leoni fortißimum eſt. Tauros ſupra cætera animalia infeſtat. Capitur laqueis & falcibus. Eius caro tardè concoquitur, ſpleni atque hepati obeſt. Multa recrementa generat, appetentiam tollit, ac faſtidio edentes afficit.

De Damis.

Dama, quam etiam Græci dorcada uocant, capreæ genus eſt, rarò manſueta fieri poteſt. Cum capreolis ferè in qualitatibus conuenit. Bonum nanque alimentum eius caro ueſcentibus præſtat. Modici recrementi eſt, ſanguinem tamen ad atram bilem quoquo modo tendendum efficit.

De Leporibus & Cuniculis.

Qui Leporem a leuitate pedum ſumpſiſſe nomen dixerunt, falluntur (ut ait Varro) quòd antiquum ſit uocabulum & Græcum. Leporum duo ſunt genera, maius & minus. Maius, id eſt, quod in alpibus, in collibus, in planicie ſub dio uiuit, quodq́; uoluptatem uenandi hominibus præſtat. Minus, quod ſub terra in cuniculis, unde nomē accepit, uitam magna ex parte ducit. Hoc capi, niſi ſupernè eiectum, non poteſt. Alpini leporibus & quidem magnis, pro cibatu hyeme ueſcuntur. Cuniculis adeò Baleares inſulæ exundauere, ut certum ſit Balearicos ipſos contra innumeram eorum turbam ab Auguſto militare auxiliū petiſſe. Cuniculi caro melius ac facilius alit quàm leporina, quæ quidem frigidæ ac ſiccæ naturæ eſt, & ob eam rem bilem atram facit.

De Hyſtrice & Ericio.

In India & Aphrica Hyſtrix peculiariter generatur, Ericio, uel (ut ait Plin.) Herinacco ſimilis, ſpinis tergus hiſpidum habet, quas tenſa cute plerunque laxatas uolūtaria iaculatione in ora canum urgentium iacit. Latet, ut urſus, quatuor hybernis menſibus. Huius caro ut herinacea, licet non admodum inter eſculenta comedatur, ſtomachum tamen adiuuat, aluum ſoluit, lepram ac ſcabiem diminuit. Salita hydropiſim mitigat, mingentes in

lecto,

lecto, quo minus id faciant, adiuuat. Sunt qui & taxos & glires cœnis addant, quæ animalia in qualitatibus hyſtrici haud multum diſsimilia ſunt. De glire hoc annotatum *eſt, non congregari niſi plures in eadē ſylua: & ſi miſceantur alienigenæ, dimicando aut uincere aut interire.* Genitores *præterea ſuos ſenecta feſſos inſigni pietate alunt.* Hyberna *quiete gaudent.* Reconditi *enim & hi cubant.* Rurſum *æſtate iuueneſcunt. Similis & muſtelis quies.*

P. PLATINAE
LIBER V.
De auibus eſculentis.

QVI *pauones & aues eſculentas ad patinas tranſtulere, illi quidem nequaquam mihi deſipere uiſi ſunt, cum ex his obſonia fiant cæteris ſuauiora, & regum ac principum menſis, quàm humilium & minimi cenſus hominum magis conuenientia.* Caueant igitur plebeij *& populares, & quibus (ut ait* Satyricus) *res legi non ſufficit, tale aliquid deliguriant, nedum comedant.* Lautorum *hæc erunt obſonia, & eorum maximè, quos non uirtus & induſtria, ſed fortuna atque hominum temeritas ex infima ſorte, utpote è ganeis, è ſtabulis, è popina, non ad diuitias, quod eſſet ferendum, ſed ad ſummos dignitatis gradus euexere.* Hi *ſunt quorum gratia pauones ac phaſiani nati aut capti uidentur.* His *precioſa ueſtis, precioſa ſupellex, & quicquid præclarum natura extulit, debetur.* Cepam *& allium mecum deuoret* Pomponius, *adſit* Septimius, & Septumuleius Cāpanus. Nec *extra triclinium pernoctet* Coſmicus,

Coſmicus, hunc ſequatur Parthenius & podagroſus Scaurus. Fabium Narnienſem, Antonium Ruffum, & Mecœnatem non reijcio, qui paupertatem ſponte amplectuntur. Et ne mihi ſuccenſeat Cincinnatus, hunc quoq; Demetrius ad cœnam holitariam uocet, quandoquidem ita fortunæ placet, quæ relictis induſtrijs ignauiæ fauet.

De Pauone.

Veniat ante omnes aues ad patinam pauo: et quoniam uiuus gloria delectatur, mortuus quoque eiuſdem ſit particeps. Quòd gloria capiatur pauo, ex hoc deprehẽdimus. Laudatus enim gẽmatas alas ex aduerſo ſole, quò melius uideatur, cum iactatione expandit. Idem annuis uicibus cauda amiſſa, donec ſubcreſcit, pudibundus quærit latebras. Viuit annis quinq; ac uiginti, colores incipit in trimatu fundere. Ab autoribus non glorioſum modò hoc animal traditur, uerùm etiam maleuolum. Pauonem primus orator Hortenſius occidit in ſacerdotij cœna. Saginare eos M. Aufidius Lurco primus inſtituit, ex eoq́; quæſtu prouentus ſuos mirum in modum auxit. Sunt qui uelint pauonis carnem craßi & modici alimenti, ac difficilis concoctionis eſſe, melancholiamq́; augere. Eiuſdemq́; naturæ ſtruthij caro habetur, quem Aphrica peculiariter nutrit.

De Anſere, & Anate.

Anſerem tam ſylueſtrem, quàm domeſticum, cane uigilantiorem eſſe, teſtata eſt Capitolij Gallorum tempore acerrima per M. Manlium è languore excitum defenſio. Hanc ob rem cibaria anſerum cenſores in primis locabant. Anſer mortalibus pluribus in rebus uſui eſt: cuſtodia, de qua diximus: pluma, qua quibuſdam in locis bis in anno uulſa culcitras facimus, ut delicatorum ceruices mol-

lius

lus recumbant: carne, quam & recentem & ſalitam comedimus: adipe, quo plura cibaria condiuntur: iecore, in quo maximè excellit, ſi lac prius uel mulſam imbiberit. Meſſalinus Cotta Meſſalæ oratoris filius, pedes anſerinos toſtos & depilatos etiam cum criſtis gallinaceis in patinam addebat, quaſi rem inter obſonia præclaram. Ego uerò hanc auem, atq; quas Columella ἀμφιβίους, hoc eſt, terra & aqua uictum quærentes, uocat, mali nutrimenti crediderim eſſe. Tutius enim & alis, & pectore ueſcemur. Non multum ab his differunt anates. Quæ pectore tantũ (ut Martialis affirmat) Et ceruice ualet, cætera redde coquo. Anatis caro anſerina calidiorem uim habet.

De Grue.

Ab mari eò ueniunt Grues, longa quidem peregrinatione, ducem quem ſequantur deligunt. Habent & in extremo agmine, qui gregem uoce contineant. Excubias noctu faciunt, lapillum elato altero pede continentes, ut relaxatus ob ſomnum ac decidens, negligentiam cuſtodis coarguat. Cæteræ dormiunt capite ſubter alam condito, alternis pedibus inſiſtentes. Dux erecto prouidet collo, ac prædicit. Ad nos uenientes, inducias tantiſper Pygmæis, quibus cum dimicare conſueuerunt, relinquunt. Captæ uel pedica, uel retibus, ad menſas transferuntur. Ex his cibaria quouis modo cocta tardè coquuntur, atram bilem augent, & recrementi in ſe quàm alimenti plus habent.

De Ciconijs.

Ciconiam in cibarijs, gruibus anteferendam, Cornelius Nepos, qui diui Auguſti principatu obijt, affirmat: quam pauci nunc uelint tangere, nedum eſſe, ob paſtum credo, quem è ſerpentibus & luridis beſtiolis colligunt.

Vnde

Vnde ueniant ciconiæ, & quò ſe transferant, incertum eſt: è longinquo uenire nulli dubium, & eo quo grues modo. Sed hæ uere, illæ hyeme ſunt aduenæ. Abituræ congregantur in loco certo ita gregatim, ut nulla ſui generis relinquatur, niſi captiua & ſerua. Prædicta die diſcedunt ita occultè, ut nemo uideat diſcedentium agmen, cum tamen diſceſſuras appareat, nec uenire prius quàm ueniſſe cernimus. Vtrunq; fit nocturnis temporibus. Locus in Aſia eſt, quem Pythonis comen uocant, patentibus campis, ubi congregatæ inter ſe commurmurant, & eam quæ nouiſſima uenit lacerant. Sunt qui ciconijs non ineſſe linguam affirment. Ob ſerpentum exitium tantus his honos habetur, ut apud Theſſalos capitale ſit ciconiam occidiſſe. Huius auis caro eadem ferè quæ gruis eſt.

De Oloribus.

Cygnus Græcum eſt nomen, Olore frequentatius. Cōmeant ac remeant ſimili ratione olores qua anſeres, & horum uolatus cernitur. Lyburnicarum more roſtrato impetu feruntur, facilius ita ſcindentes aëra, quàm ſi recta fronte impellerent. Colla imponunt præcedentibus, feſſos duces ad terga recipiũt. Fabuloſe narratur cygnos propriam mortē flebili cantu prædicere. Ad patinas ueniunt eadem ferè ratione qua anſeres.

De Hirundine.

Hirundo, quæ Græce χελιδών dicitur, à nobis hybernis menſibus ad Aphros aduolat, uere redit. Ex his auibus quæ aduncos ungues non habent, ſola beſtiolis quibuſdam uolando ueſcitur. Thebarum tecta ſubire negantur, quoniam urbs illa ſæpius capta ſit. Nec Biziæ

in Thra

in Thracia propter ſcelera Terei regis. Cecinna eque=ſtris ordinis uir, comprehenſas in urbe ſecum ferens, uicto riæ nuncias amicis mittebat, in eundem nidum remeantes illito uictoriæ colore. Scripſiſſe Fabium Pictorem in an=nalibus ſuis ferunt, cùm obſideretur præſidium Romanũ à Liguſtinis, hirundinum pedibus epiſtolam allatam, lino reuinctam, ſignificantem quo die aduentante auxilio eru=ptio fieri deberet. Tantæ celeritatis in uolatu hirundo eſt, ut cæterarum alitum minis obnoxia ſit.

De Merulis, Turdis, & Sturnis.

Abeunt Merulæ, Turdi, ſimiliter ac Sturni, ſed in ui=cina loca. Occultantur hæc animalia ſepibus, ibiq; hyber=no tempore pabulum quærunt. In Germania hyeme turdi maximè, æſtate in noſtris montanis locis: autum=no in plano & collibus inueniuntur. Hyeme præterea loca maritima, & iuniperis ac myrtis abundantia, etiam apud nos frequentant. Merularum caro tardè conco=quitur, pauci alimenti eſt, & melancholiam auget. Tur=di uerò, hyeme præſertim, bene ac multum alunt, pauci recrementi ſunt: ab his ſolum cauendum eſt, ubi lapſa=num, quod Græci βράχανα, noſtri napellum uocant, co=medunt. Sturni, quos uulgò diabolicam carnem habere dicimus, omnino ab obſonijs lautorum reijciantur, hos co medat Vaccra noſter, qui marſupio magis quàm uitæ cõ=ſultum uult. Sturnorum hoc proprium eſt, cateruatim uo lare, & quodam pilæ orbe circumagi, omnibus in mediũ agmen tendentibus.

De Turture.

Vere Turtur occultatur, pennaſq; amittit, loca ſabu=loſa libenter frequentat, capitur reti, ſaginatur. In cibum ſumpta aluũ aſtringit, & ob hanc rem dyſentericis datur.

Aiunt

Aiunt turturem fœmellam amiſſo marito, arborē uiridem non attingere uolatu.

De Gallinis.

Gallina hominibus ouo, pullaſtra, capo, gallo, uſui eſt, ſiue illa ſit magna, quales Patauinæ, *ſiue ex pumilionum genere.* Galli *gallinacei, qui ſalaciſsimi ſunt, proli magis quàm gulæ reſeruantur.* Pro*ſunt autem non hac in re tantum humano generi, uerumetiam in excitandis ad opera diurna ſocordibus.* Horas *noctis cantu diſtinguunt, diem uenientem denunciant, gregem gallinarum diligentiſsimè cuſtodiunt.* Armatus *ungue adunco & roſtro, uicini gallum à grege abigit. cui palma contingit, ſtatim in uictoria canit, ſeq́; ipſum principem teſtatur: uictus occultatur ſilens.* Hoc *genus auium ſolum crebrò cœlum aſpicit, prædicitq́; cantu ſerenitatem ac futuram pluuiam.* Caſtrantur *galli dum adhuc tenelli ſunt, duobus modis:* Lumbis *aduſtis candente ferro, aut genitalibus euulſis, quo facto ſtatim pingueſcunt.* Affirmat Plinius *gallinaceum in agro* Ariminenſi, M. Lepido, P. Catullo *conſulibus ſemel locutum.* Capos *& gallinas ſaginare liguritores ipſi inuenere, quò unctius ac lautius deuorarent. hinc altiles dictæ, quòd ſagina altæ & enutritæ ſint.* Auiaria *ubi cicures atq; omnia genera auium ſegregata farcirentur,* M. Lælius Strabo *primus inſtituit, hisq́; fartores qui rem curarent addidit, deſcripſitq́; quid cuiq; aui ad farturam apponendum eſſet.* De*beretur huic meritò ſtatua in comitio: hanc* Aruiragus, *hanc* P. Gallus, *hanc &* Germanicus *noſter propria ærea faciundam curent, cum hi tanquam adoptiui iure hæreditario popinariam officinam frequentent.* Hyeme *tamen melius quàm æſtate ſaginatio fiet, probabiliorq́;*

liorq́; erit fartura. Gallinæ *etiam eo tempore anni melio-res, quia tum minus fœtu exhauriuntur.* Pulli *qui non-dum aut coiere, aut ouum peperere, æſtate, dum tritura, dumq́; adhuc de uite omphacium pendet, eſui meliores ha bentur. maſculi tamen magis quàm fœmellæ.* Verùm *ut tan dem paucis abſoluam omnium auium laudes, quantum ad obſonia pertinet, una caro gallinacea comprehenſa eſt. quid enim popinis afferunt reliquæ altiles, quod nõ unus capus in ſe habeat, ſiue elixũ, ſiue aſſum uelis?* Huius *auis patina ſtomachum iuuat, pectus lenit, uocem ſonoram fa-cit, corpus obeſat.*

De Columbis.

Columbi *pudicitia omnes aues anteſtant.* Plures *enim in eodem columbario mixtim degunt, neq; tamen quis al-terius connubia uiolat.* Amorem *mutuum querulo guttu-re, ictuq́; roſtri oſtendunt.* In *uenerem crebrò ruunt, fre-quenti pedum orbe facta adulatione.* Idem *faciunt & pa-lumbes: uerùm quia ſemiferi ſunt, rarius fœtant.* Viuere *pa lumbes ad trigeſimum annum* Ariſtoteles *autor eſt.* Co-*lumbi autem & turtures uix octauum attingunt annum,* Ex *his pipiones minus penniti, calidæ ſunt & humidæ pluſquam ſatis eſt naturæ, & ob hanc rem tardæ conco-ctionis habentur: multum alimenti, ac plus ſanguinis ge-nerant, unde inflammationes & febres oriuntur.* Qui *ten tare iam uolatum incipiunt, ſalubriores nimirum haben-tur, maximè uerò ſi cocti ex agreſta fuerint, ne biliofis ob caliditatem obſint.* Hic *cibus pituita laborantibus non in-congruit.* Ab *eſu ueterum omnino abſtineas: durioris enim alimenti ſunt, & improbandi.*

De Ficedulis & Paſſere.

Ficedularum, *carduelium, reliquarumq́; auium minu-*

o tarum

tarum caro, ſi pingues ſint, modò non nidificent, boni alimenti eſt. Abſit à patinis noſtris paſſer, qui eſui ſumptus ob nimiam caliditatem malè alit, difficulter concoquitur, & libidinem excitat. Hæc auis ut minimæ uitæ eſt, ita ſalaciſsimæ. Mares negantur anno diutius durare. Fœminis longior aliquantulum uita. Nollem cardueles deuorari: plus enim uoce quàm patina hominem delectant. Imperata enim faciunt, & pedibus atque ore pro manibus utuntur, ut is quem in cubiculo Franciſci Gonziaci Cardinalis cibum ac potum duobus uaſculis æquilibribus funiculo ad ſe trahentem cum uoluptate pariter et admiratione cernimus. Huius uice alaudam comedamus: & carne & iure non inutilis homini eſt.

De Coturnice.

Coturnix parua auis eſt, & cum ad nos uenit, terreſtris potius habetur quàm ſublimis. Aduolant hæ auiculæ non ſine periculo nauigantiũ, quippe uelis ſæpe magno agmine inſidunt, noctu præſertim, nauigiaq́; mergunt, auſtro non uolant, uento ſcilicet humido & grauiore. Aura tamẽ uehi uolunt, propter pondus corporum uires'que paruas: hinc illa uolantium conqueſtio labore expreſſa. Aquilone ergo maximè uolant, ortygometra duce. Græci enim coturnicem ortygem uocant. Primam earum terræ appropinquantem accipiter rapit. Vltro citroq́; ituræ comitatũ ſolicitant. Coturnicibus ueneni ſemen gratiſsimus cibus. Hanc ob cauſam quibuſdam temporibus eam externæ dãnauere menſæ, noſtræ non item, quibus autumno qualea (ſic enim uulgares appellant) in precio eſt. Vere cum redit, inſipida & mali alimenti habetur. In littore Antiaci captas edi cum Marſo meo, nihil inſipidius.

De Perdicibus & Phaſianis.

Perdicibus in nidificatione mira ſolertia ineſt: ſtipitibus enim ſe quaſi uallo contra feras muniunt. Maritos ſæpe fallunt tranſmutatis ouis, quoniam intemperãtia libidinis earum oua frangunt. Dimicant inter ſe mares ob amorem, ut coturnices & gallinacei ſolent. Tantæ ſalacitatis hanc auem eſſe quidam exiſtimant, ut concipere etiam ſolo odore maris, aut eius uoce audita poßint. Perdicum uita ad XVI. annos durare exiſtimatur. Inter aues huius caro bene ac facilè concoquitur, parum recrementi, nutrimenti multum in ſe habet. Cerebri uim auget, genituram facit, ac demortuam Venerem excitat. Phaſiani caro mediũ quiddam inter perdicẽ & capum obtinet, licet Auerrois eum, quantum ad obſonia pertinet, cæteris auibus anteferat. Nec immeritò quidem, ſi uim fabulæ attẽdimus. Itym ſiquidem Terei Thracum regis filium in phaſianum conuerſum fabulæ narrant. Quare quid decentius regum ac lautorum menſis apponetur quàm phaſianus, non ſatis uideo: ut eò tandẽ redeat unde digreſſus eſt. Hoc tragico ſcelere caret Pomponij menſa, qui cepas atque allium aſcaloniúm'ue pro Ity conuiuis apponit.

Quæ differentia inter animalium partes ſit.

Animalium capita, maximè uerò quadrupedum, etſi craßi ſunt alimenti, multum tamen nutriunt, ad febres bilioſas hominem impellunt. Genituram uirilem mirificè augent. Volatilium cerebra quàm quadrupedum ſalubriora ſunt. Verùm cum cerebri uis frigida ſit et humida, ex frequenti eius uſu pituitoſi generantur humores, ſtomacho faſtidium affert: & ſi poſt cibum aſſumitur, uomitum. In principio cœnæ non item, maximè autem ſi menta, aceto, atque aromatibus fuerit conditum. Si concoquitur, na=

tura calidis confert, ſemen uirile auget, ac aluum lenit. Aiunt cerebella leporis & cuniculi contra uenenum plurimum poſſe. Oculi animalium ſi tenerrimi ſunt & pinguis beſtiæ, cum ſint & humidi, moderati habentur. Hic bolus ophthalmia à liguritoribus uocatur. Lingua humiditatem in ſe habet ferè temperatam inter durũ & molle. Verùm ſi cum glanduloſa carne, quæ ei innoxia eſt, quæq; glutinum quoddam in ſe & humiditatem habet, coquitur, & cum aromatibus conditur, ſuauis eſui eſt, nec inſalubris habetur. Cor frigidum & ſiccum, & ob eam rem melancholiam auget, tardè concoquitur, non tamẽ parum alit. de mortuo corde loquor, uiuens enim caloris receptaculum eſt. Pulmo uiuens calidæ & ſiccæ qualitatis eſt, mortuus frigidæ & humidæ. ob eius raram texturam & leuitatem modici alimenti habetur. Hepar, quod & iecur licet appellare, groſſos generat humores, difficilè cõcoquitur, appetentiam tollit. Lactentium iecinora minus, tamen inſalubriora putantur. Gallinacea & anſerina ſiue anatina his adduntur. Caprarum, hircorum iecinora fugito, ne in epilepſiam incurras, quam noſtri comitialem morbum appellant. Contrà uerò hepar lupi non modò non nocet, uerumetiam hydropiſim curat. Valet item hepar rabioſi canis tritum & ex aqua potum contra morſum alterius rabie ſæuientis. Hubera quia fibroſa & cartilaginoſa ſunt, frigidæ uis & ſiccæ habentur. Hinc eſt quòd craſſum præſtent alimentum: & quanto lacte abundantiora ſunt, tanto maioris ſunt alimenti. Splen ſiue lien acorẽ quendam in ſe habet, quod antea receptaculum melancholiæ fuerat: hinc eſt quòd ſtomachum & appetentiã iuuat, citò tamen ſatiat, eius frequens uſus bilem nigrã facit. Porcinus ſplen cæteris minus inſalubris habetur. Alæ

auium

auium in cibum ſumptæ ſaluberrimi ſunt alimenti, præcipuè autem gallinarum. Sunt qui & anſerinas his addant. Frequenti enim motu ſi quid mali ſucci ineſt purgatur. Similiter quoq; anſerina & gallinacea colla cæterarum uolatilium meliora putantur, ſi ſanguine intercutaneo caruerint. Grauis ſaporis renes, urinæ receptaculum, & quaſi cola quædam humidorum recrementorum ſunt. Difficillimè item concoquuntur, ac in malum uertuntur humorem. Lactentis tamen hœdi renes, quia nihil adhuc terreſtre habent, nō improbantur. Peßimi ſunt alimenti, ac bilem atrā faciunt, recrementorum omnium receptacula, licet obeſēt, minus tamen improbanda ſunt auium, præcipuè autē gallinæ uentricula & inteſtina. Iuniorum animalium teſticuli quàm uetulorum, qui tarde concoquuntur, probabiliores habentur, gallinacei tamen nunquam improbantur. Non diſplicuit mihi Palelli hoſpitis noſtri patina, qui pedes uitulinos bene lotos, & coctos cum iuſculo aromatibus inſperſos, in cœnam more Romano attulit. Inditum quoque aliquid ex aceto putarim, adeò appetentiam excitabant. Apponi hæc patina prima menſa conſueuit. Boni & facilis extat alimenti, pectori confert, tußim lenit, meatus urinæ exhulceratos ſanat, dyſentericis prodeſt. A' medicis tamen anteriores magis quàm poſteriores animalium partes probantur.

P. PLATINAE

LIBER VI.

De obſonijs.

ACTVM profectò nihil hactenus uideretur, explicata earum rerum natura & ui quibus humana conſuetudo ueſcitur, niſi deinceps obſoniorum conficiendorum ratio, qua & coqui & popinarij utuntur, ordine præberentur. Non enim omnium eduliorum eadem eſt coctura, eadem conditura, eodemúe tempore. Elixa debet eſſe bubula & uaccina caro, elixum uituli pectus. Dorſum tamen, ceu ſpinam malis appellare, aſſaturam requirit. Coxas eiuſdem in pulpamentum rediges. Totum de ueruece non iniuria elixabis, licet ex ſpatula & coxis bona fiat aſſatura. Suillam carnem quoquo modo coxeris, inſalubrem inuenies. Eius tamen ſpina ubi recens eſt aſſa, ad gulam facit. Sunt qui cepas in eius feruenti adipe coquant, deuorentq́;. Hœdi utrumlibet cocti, ſuaues & ſalubres ſunt: coxæ tamen aſſæ meliores habentur. Eadem et de agni coctura. Caprinam carnem, ſi uoles, menſe Ianuario cum alliato comedes. Cerui uerò anteriorem partem in iuſculo laridario coques, lumbos aſſabis, ex coxis paſtillos aut pulpamenta facies. Eadem & capreoli, damæ, ac capræ coctura. Aprũ in piperato aut in laridario condies. Leporem aſſum rectè conuiuis appones, poſterior tamen pars melior habetur, anteriorem non iniuria in piperato uel laridario coques. Eadem eſt & de cuniculo coctura. Sunt qui urſinam carnem ex paſtillo comedant.

Quomo

Quomodo coquendæ aues cicures & ſyluaticæ.

Aues amphibias, hoc eſt, terra & aqua uictum quærentes, ut anſerem, cygnum, anatem, gruem, ciconiam, ac cætera eiuſdem ferè naturæ, elixabis. Pauonem uerò, phaſianum, coturnicem, perdicem, turdos, merulas, ficedulas, gallinas ſyluaticas aſſabis. Hæ quoque aues ſi elixentur cum pipere & ſaluia, non inſuaues uidebuntur. Capos præpingues aſſos, medios inter maciem & pinguedinem comedes. Idem fiet de gallina & pullaſtra.

Elixum.

Carnem in fruſta conciſam, per horam in aqua frigida ſines, bene deinde lotam cum aqua calida, atque iterum recenti in cacabo lato, ne anguſtè bulliat, ad focum pones, ſalemq́; indes antequam efferueat. Vbi ebullire occipiet, bene deſpumabis. Si uideris ſabulum aut terram commixtam ſali, aquæ calidæ cochleare accipies, huic'que ſalem infundes: in fundo ſabulum & quicquid terreſtre erit reſidebit, ſal in ſummo cum aqua natabit. Hanc colatam cacabo infundes. At ſi caro annoſa fuerit, eam crebrò cochleari eximes, recentiq́; aqua humectabis, idem facies ſi gallinæ uel capi anniculi fuerint. Alba hoc modo cũ iure caro remanebit.

Aſſum.

Aſſum ex quauis carne hoc modo facies: Si annicula erit, ubi modicum ebullierit, ex cacabo exemptam illaridabis, uoluiq́; ad ignem iubebis, quoad bene coquatur. At ſi tenella fuerit, ut uitulina & hœdina, ſine elixatura eo modo quo ſuperiorem coques. Capos, phaſianos, hœdulos, perdices, & quicquid ſyluaticum aſſaturam requirit, bene deplumatos exenteratosq́; in feruenti aqua lauabis, lo-

tos ac pro appetentia odoriferis herbis, pipere & larido bene conciſo refertos, ad focum lento primùm igne coqui iubebis: at ubi paululum à coctura abeſſe uideris, ſalē cum trito pane circumquaq; aſperges, excitato maiore quàm antea igne, inuolutoq́; uolubiliore manu ueru. Vnde ſtatim exemptam carnem exhalareq́; permiſſam ad conuiuas deferes.

Piperatum ex ſyluaticis.

Piperatum cum quauis carne ſyluatica, hoc modo facies: In catinum tantū ex uino nigro auſtero indito, quantum ex aqua, optimeq́; in eo carnes lauato, loturam deinde colato, additoq́; tantum ſalis quantum res exigit. Eandem aquam cum carne in lebete ad ignem ponito, coctam carnem eximito, in patinasq́; diuidito. Buccellas panis in craticula torreto, toſtas in aceto remolleſcere ſinito. Vbi acetum ſatis imbiberint, unà cū libra paſſularum eas optimè conterito. Huic opportunè ſanguis ipſius beſtiæ adderetur, uel iecuſcula, ſi fieri poſſet, contrita. Hæc deinde cū ipſo iure miſceto, additoq́; parum ſapæ aut defruti cū aceto illo cum quo panem maceraueras: poſtea uerò per cribrum ſetaceum hæc omnia ſimul facito tranſeant. Indita in cacabum, aſperſa pipere, chariophyllo, cinnamomo, ut uoles, facito æqualiter bulliant per dimidium horæ in carbonibus, agitando ſæpius cum tudicula uel cochleari. Carnem poſtremò cū larido frictam, diuiſamq́; in patinas hoc piperato condito, conuiuisq́; apponito. Multum & commodè alit, ſtomachum fouet, corpus obeſat: bilioſis tamen nocet, calculum facit, plus minus'ue, ſecūdum rerum ipſarum compoſitionem.

Ius laridarium.

Ius laridarium cum quauis carne ſyluatica hoc modo facies:

ſacies: Carnem in catino, ubi tantum ex uino albo, quantum ex aqua bene lauabis, loturamq́; (ut par eſt) colabis cum hac lotura, cumq́; larido ac ſaluia minutatim conciſa carnem in lebete coques: ubi propè cocta fuerit, aromata ſuffundes. Vt uerò craßius aliquantulum iuſculum fiat, oui uitella duo, & quidem prædura, cum quibuſdam buccellis panis ſicci, nec omnino toſti, ſimul conteres, contrita cum iure miſcebis, infundes'que in cacabum. Melius tamen fieret hoc aut ex ſanguine, aut ex coctis aut contritis iecuſculis eiuſdem animalis. Coctam carnem in patinas tuo more diuides, conuiuis'que aut minutatim, aut in fruſta conciſam cum ipſo iure appones. Multi & hoc alimenti eſt, ſtomachum tamen crebrò ueſcentibus facit. Hepar & renes concalefacit, biliofis nocet, ſolis pituita laborantibus conuenit.

Cibarium ex ſyluaticis.

Cibarium, quod uulgò corrupto uocabulo ciuerum appellant, ſic facito: Carnem ſyluaticam cum aqua & aceto pari menſura coquito, coctam ex iure eximito, ſinitoq́; in pinace, uel (ut Latinè dicam) orbe: tandiu reſideat, donec humor exierit: eam deinde in optimo larido frigito. At ſi duas patinas condire uolueris, paſſularum libram, ſelibramq́; amygdalarum cum ſua pelle conterito, hiſq́; buccellas panis non nimium toſtas, & atro uino remollitas ac tunſas addito, permiſcetoq́; omnia cum iure in quo caro cocta eſt. Facito poſtea hæc omnia per cribrum farinaceum in cacabum tranſeant, ebulliantq́; ſimul in carbonibus longè à flamma per dimidium horæ curato. Si aromatum cupidus aut ſecus eris, ex gingiberi aut cinnamo plus minus'ue addito. Cepulam poſtremò in ollula cum larido teſſellatim conciſo bene coctam ac tunſam in cacabum di-

mittito, ſinitóque paululum efferucat, ac deinceps in patinam cum iuſculo diuidito. Nutrit *& hoc, tardè concoquitur, faſtidium mouet, caput lædit & oculos, hepati nocet, uentrem ciet, bilioſis obeſt, & pectori.*

Paſtillus ex ſyluaticis.

Ex ceruo uel capreolo paſtillum ſic facies: In *fruſta haud magnam carnem concides.* V*na bullitione cum aqua & aceto ſaleq́; remollitam ex cacabo eximes, ſines'que in quadra donec ius exinaniet: piper deinde & cinnamum contritum ſimul cum larido tunſo in modum placentæ ſubiges, carnemq́; additis quibuſdam per longum laridi teſſellis, hoc quaſi ſoliato inuolues, indeſq́; circunquaq; chariophylli grana, farinam deinde bene excretam ſubiges, ex ſubacta cruſtam groſsiorē unicuique fruſto circumuolues, in furnoq́; lento igne optimè coques.* A*pponi hæc ſtatim conuiuis, uel ſeruari in menſem, aut ſaltem dies* x v. *poſſunt.* P*arum omnino alit, tardè concoquitur, ſtomachum laxat, ſpleneticis & hepaticis nocet, pectus exaſperat.*

Paſtillus ex cicuribus.

Cicures appello omnia quæ domi aluntur, ut uitulum, capum, gallinam, & ſimilia. E*x his paſtillum ſic facies:* C*arnis macræ quantum uoles ſumito, minutatimq́; gladiolis concidito.* V*itulinum adipem cum aromatibus huic carni bene miſceto, inuoluta cruſtillis in furno coquito.* C*octa ubi propè fuerint, duo uitella ab albore ouorum excreta cum modico agreſtæ, cum'que iure perpingui bene tudicula agitata in paſtillum infundes.* S*unt qui modicum croci ad ſpeciem addant.* F*ieri & hic paſtillus in patella bene uncta, etiam ſine cruſta poteſt.* C*apum,*

pum,pullaſtram,& quicquid uoles integrum & in fruſta conciſum in paſtillo pro uoluptate optimè coques. In hoc & multum alimenti ineſt,tardè concoquitur.Pauca recrementa in ſe habet,cor,hepar,& renes iuuat,obeſat,ac uentrém ciet.

Cruſta ex cicuribus.

Si cruſtam uoles ex pipionibus & quauis aue,primùm facito ebulliant:ubi ad cocturam ferè uentum erit, ex lebete eximito, exemptaq́; in fruſta conciſa in ſartagine cum abundanti larido frigito.Inde in patellam uel teſtam bene unctam,cruſtaq́; inſtratam deuoluito. Huic pulmento non *iniuria pruna & ceraſa,uel auſtera addes. Agreſtam deinde & oua octo, ſi plures conuiuas habebis, uel pauciora, ſi paucos, cum modico iure tudicula agitato.*Huic *petroſelinum, amaracum, mentam, gladio minutatim, quoad fieri poteſt, conciſam admiſceto, ad ignem'que ponito,longè tamen à flamma. Lentè enim ebulliat neceſſe eſt. Cochleari interim tandiu miſceri debet, donec cochleare ob craßitudinem integat. Fundito poſtremò hoc iuſculum in cruſtam, ad ignem'que, ac ſi artocrea eſſet, ponito:coctam conuiuis apponito. Multum alet,tardè concoquetur,pauca recrementa relinquet, bilem reprimet,corpus exaſperabit.*

Frictum ex quauis carne.

Frictum ex altilibus & quauis carne hoc modo facies: Carnem uel aues bene exenteratas & lotas,aut minutatim, aut quadrifariam conciſas, in ollam cum larido ad ignem pones, crebro'que cochleari, ne lateri ſeriæ adhæreant, conuolues: ubi prope cocturam fuerint, maiorem partem laridi eximes, uitella'que duo cum agreſta agitata, cum'que iure & aromatibus mixta in ollam fundes,

des, ebulliat tantum neceſſe eſt ut rectè coquatur. Huic *patinæ crocum addunt quidam, ut coloratior fiat.* Non *erit etiam à uoluptate alienum petroſelinum minutatim conciſum patinæ inſpergere, conuiuisq; ſtatim apponere.* Alet *multum, etſi tardè concoquitur, bilem reprimet, cor, hepar, & renes iuuabit.*

Paſtillus in olla.

Paſtillum *in olla ſic facito :* Carnem *uitulinam cum adipe minutatim conciſam in ollam ponito, pipiones & pullos ſi uoles adijcito.* Ollam *ipſam ad carbones longè à flamma, ne concitatè efferueat, ponito.* Vbi *ebullire cœperit, deſpumato, paſſulas deinde imponito.* Cepam *poſtremò minutatim conciſam cum larido frigito, frictam in ollam indito.* Vbi *omnia propè cocta existimaueris, agreſtam & aromata ſuffundito.* Sunt *qui & duo uitella ouorum bene agitata cum agreſta infundant.* Multum *alet, tardè concoquetur, nauſeam faciet, ſtomacho nocebit, hepar & renes concalefaciet, ſperma augebit, caput & oculos lædet.*

Mirauſe Catellonicum.

Catellani *gens quidem lauta, & quæ ingenio ac corpore* Italicæ *ſolertiæ haud multum diſsimilis habetur, obſonium, quod* Mirauſe *illi uocant, ſic condiunt:* Capos *aut pullaſtras, aut pipiones bene exenteratos & lotos in ueru collocant, uoluuntq; ad focum tantiſper quoad ſemicocti fuerint.* Inde *exemptos ac teſſellatim diuiſos in ollam indunt.* Amygdalas *deinde toſtas ſub cinere calido abſterſas'que lineo panno terunt.* His *buccellas aliquot panis ſubtoſti addunt, mixta'que cum aceto & iure per cribrum ſetaceum tranſmittunt.* Poſita *in ollam hæc omnia, inſperſa'que cinnamo, gingiberi, ac ſaccaro*

multo

multo, tamdiu efferuere ſimul in carnibus procul à flam=ma lento igne permittunt, quoad ad iuſtam cocturã perue nerint, miſcendo ſemper cum cochleari, ne ſeriæ adhæ=reant. Hoc *nihil ſuauius cum* Valiſcara *meo ediſſe memi=ni.* Multi *eſt alimenti, tardè concoquitur, hepar & renes concaleſacit, corpus obeſat, uentrem ciet.*

Vt pauo coctus uiuus uideri poſsit.

Necatur *pauo aut penna ſupernè in cerebrum demiſ=ſa, aut iugulatur ut hœduli ſolent, quò ſanguis exeat. À gutture deinde uſque ad caudam pellis leniter ſcinditur, ſciſſaq́; cum proprijs pennis à toto corpore ad caput tra=hitur, quo abſciſſo cum pelle reſeruato cruribuſq́ue, pauo=nem ipſum aromatibus ac odoriferis herbis refertum ueru aſſabis, infixis tamen prius per pectus chariophyllis, inuo=lutoq́; collo linco albo, continuè aqua humectato, ne omni no deſiccetur.* Coctum *pauonem ex ueru exemptum, pro=pria pelle integes, & ut pedibus ſtare uideatur, uirgulas ferreas infixas tabulæ ad hoc fabrefactas per crura ne cer=nantur, per corpus ad caput & caudam adiges. Sunt qui ad ludum & riſum, camphoram cum lana ori indant, ignemq́;, ubi ad menſam fertur inijciant.* Hoc Gellio *non placet, qui ignem reformidat.* Inaurare *etiam pauonem aſ=ſum & aromatibus conſperſum bracteis aureis licet ad uo luptatem & magnificentiam.* Idem *etiam fieri de phaſia=nis, gruibus, anſeribus, capis, ac cæteris auibus poteſt.* Ve=*rùm tardè concoquitur, parum alit, atram bilem auget, he=paticis ac ſpleneticis nocet.*

In porcello aſſo.

Porcellum *adhuc lactentem iugulato, uilloſq́; cultro o=mnino acuto abradito.* Per *ſpinam deinde ſcindito, eximu=toq́; quicquid in uentre habet, iecuſcula eius cum larido,*

allio

allio, cumq; odoriſtris herbis minutim concidito, tritum caſeum, oua agitata, tunſum piper, crocum in puluerem redactum cum ſuperioribus bene miſceto. In *porcellum'que omnino ita inuerſum, ut quod intus erat foris ſit, indito, ac claudito ne excidat. Coqui in ueru, aut ſuper craticulam lento igne non incommodè poteſt, ut omnia pariter eſui bona ſint.* Dum *coquitur, aceto, pipere, croco ſimul mixtis cum ſaluiæ aut roſmarini aut lauri ramuſculis, ſæpe aſpergenda eſt.* Idem *etiam fieri ex anſere, anate, grue, capo, pullaſtra, poteſt.* Male *hoc & parum alit, tardè concoquitur: ſtomacho, capiti, oculis, atque hepati nocet, oppilationes facit, calculum creat, pituitam auget.*

Pullus in agreſta.

Pullum *cum ſalita carne decoquito, ubi ſemicoctus fuerit, grana uuæ ſublatis è medio uinaceis in cacabum feruentem indito, petroſelinum & mentam minutatim condito, piper & crocum in puluerem conterito.* Hæc *omnia in cacabum, ubi pullaſtra cocta fuerit, conijcito, ac patinam ſtatim facito.* Hoc *obſonio, quo non ab re* B. Poggius *me etiam inuitato frequenter ueſcitur, nil ſalubrius.* Ad*modum enim alit, facilè concoquitur, ſtomacho, cordi, hepati, renibus conuenit, ac bilem reprimit.*

Pullus aſſus.

Pullum *bene depilatum, exinanitum, & lotum aſſabis: aſſo atque in patinam impoſito antequam refrigeat, aut ſuccũ mali medici, aut agreſtam cum aqua roſacea, ſaccaro ac cinnamomo bene trito ĩfundes, cõuiuisq; appones.* Hoc Bucino *non diſplicet, qui acria ſimul ac dulcia appetit, ut bilem reprimat, qua excitatur, & corpus obeſat.*

In pulpam uitulinam.

Ex coxa uitulina carnem macram abſcindito, abſciſſam in fruſta oblonga & ſubtilia concidito, battuatoq́; cum gladioli coſta, ita ne reſcindatur, ſtatimq́; ſale & fœniculo trito ſuffundito: amaracum deinde ac petroſelinum cum larido bene conciſum, & aromatibus ſparſum ſuper pulpas extendito, easq́; ſtatim inuolutas in ueru ad ignem ponito, ne nimiũ deſiccentur caueto, coctas conuiuis ſtatim appones. Multum alet, corpus ſolidum reddet, pauca recrementa relinquet.

In pulpam Romanam.

Carnem uitulinam in fruſta non maiora ouo ita concidito, ne alterum ab altero reſcindatur, ſalemq́; ac coriandrum, aut fœniculum tritum ſtatim inſpergito, aſperſam inter duas tabulas aliquantulum opprimito. Veru deinde traiecta cum teſſella laridi, ne ſe contingant, neúe nimium deſiccentur, ad ignem uoluito, donec coquantur. Multi hoc eſt & großi alimenti, tardè etiam concoquitur, & aluum aſtringit.

Hyſitium ex pulpa.

Ex coxa uitulina pulpam accipito, eamq́; uel cum adipe eiuſdem, uel cum larido minutatim concidito. Amaracum & petroſelinum contundito, uitellum oui cum caſeo trito tudicula agitato, aromata inſpergito, corpus unum facito, ac omnia cum ipſa carne miſceto. In omentum deinde uel porcinum, uel uitulinum teſſellatim inciſum, hoc pulmentum ad oui magnitudinem inuoluito, ad focum in ueru lento igne decoquito. Mortadellam uulgares hoc hyſitium uocant, quod certè parum incoctum quàm nimium ſuauius eſt. Tardè ob hanc rem digeritur, oppilationes facit, calculum creat, cor tamen & hepar iuuat.

Hyſitium ex iecore.

Iecinora

Iecinora porcina uel quorumuis animalium paululum elixa terito, eo modo quo caſeum ſoles. Porcinum deinde uentrem condito ad quantitatem iecinoris, tantumq́; caſei ueteris, amaraci, petroſelini, paſſularum, aromatum contritorum, cum duobus ouorum uitellis admiſceto quantum ſatis eſſe putaueris. Ex his in unum redactis ad magnitudinem nucis pilas facito, omentoq́; inuoluto, ac ubi uoles, in ſartagine cum lárido frigito. Lentam & paruam cocturam requirunt. Tomacula hæc uulgus appellat, quæ fortaſſe melius omacula, cùm inuoluta omento fiant, dicerentur, uel tomacla, ut Martiali placet.

Farcimina.

Pulpæ uitulinæ atque adipi ſuillæ bene tunſæ tritum caſeum tum ueterem tum pinguem, aromata bene tunſa, duo aut tria oua tudicula agitata, ſalis tantum quantum res ipſa requiret, croci quo crocea ſint, omnia admiſcebis, admixtaq́; in inteſtinum bene lotum & perquàm tenuatim productum inijcies. Cocturam in cacabo requirunt. Bona non niſi biduo durant. Seruari tamen in dies xv. aut plures poterunt, ſi plus ſalis & aromatum addideris, ſiue ad fumum deſiccaueris.

Lucanicæ.

Si uoles bonas lucanicas, carnem macram & pinguem ſimul ex ſue concidito, ablatis omnibus fibris ac neruis. Quòd ſi caro decem librarum fuerit, ſalis libram unam, fœniculi bene mundi uncias duas, totidem piperis ſemitunſi admiſceto, confricatoq́;, per diem hæc in menſula ſinito. Sequenti in inteſtinum bene mundum inijcito, & ſic ad fumum ſuſpendito.

Gelu in patina.

Si uoles duas patinas eius pulmenti, quod uulgò Gela-

tinam uocamus, 40. pedes uerueceos excoriatos exoſſatosq́; in aqua recenti per tres aut quatuor horas ſinito: lotos in cacabum, ubi aceti acerrimi albi metreta una, uini albi altera, aquæ duæ inſint, impones, tantum ſalis addendo quantũ ſat eſt. Facito deinde efferueat lento igne. Deſpumare etiam diligenter memento, ubi ſemicocti fuerint, piperis rotundi, piperis oblongi, cinnami, ſpicinardi quantum ſatis erit infringito, potius quàm conteras, in cacabumq́; indito, ut unà tamdiu efferueant, donec ad tertias deuenerint. Pedes tum eximito, iusq́; efferuere iterum ſinito, decem ouorum albamenta tudicula tamdiu agitato, donec uerſa in ſpumam uideantur. Ebullire ſimul tantiſper hæc debent, quoad ſemel aut bis cochleari inuolueris. Exempta ex cacabo ſtatim ſacco lineo bis aut ter colato. Tale ius in patinas ubi pulli, aut hœdi, aut capi bene cocti, & fruſtatim diuiſi, nec humecti caro ſit, indito: inq́; frigido & humido loco tandiu ſinito, quoad omnia gelu concreta fuerint. Ex hac patina nil comedat Voconius meus, ne bilem qua exagitatur, cum ſuo magno malo augeat.

Hœdus in allio.

*Integrum hœdum, aut quartam partem, teſſellis laridi, & * ſpinacis mundi, alijs circumquaq; impactis, ueru ad ignem uoluito. Humectatoq́; frequenter cum ramuſculis lauri aut roſmarini, ex hoc quod nunc ſcribam cõdimento: Cum agreſta cumq́; iuſculo pingui duo uitella oui bene agitata, duas ſpicas allij bene tunſas, modicũ croci, parum piperis miſceto, in patellamq́; indito. Inde (ut dixi) quod coquitur aſpergito. Coctum in patinam ponito, partemq́; conditurę infundito, ac petroſelinũ minutatim conciſum inſpergito. Hoc obſoniũ bene coctũ citò*

comedi debet, ne refrigeſcat. Hoc non edat Caculus, quia oculos hebetat, Venerem etiam demortuam excitat.

Pulmentarium in carbone.

Carnem macram ex coxa uitulina in buccellas nõ nimium ſubtiles conciſam cultri coſta contundito: ſale deinde & fœniculi ſemine bene trito utrinque aſperſam inter duas tabulas per dimidium horæ comprimito. Inde in craticula ad carbones concoquito, in utranque partem crebrò uertendo, addendoq́; teſſellas laridi, ne igne inareſcat. Coqui non admodum hoc pulmentarium debet. Calidum item conuiuis apponatur, quo magis appetentiam & deſiderium bibendi excitet. Hoc Bibulus utatur, qui ſitim in ſe demortuam quærit.

In iecuſculis.

Iecuſcula aut ſuilla, aut ex quouis animali ad magnitudinem nucis aperta, inſperſaq́; ſale, fœniculo, & aromatibus dulcibus ac bene tritis, omento uitulino aut hœdino ſeparatim inuolues, ad focumq́; non nimium decoques, ac cocta ſtatim comedes.

Succidia in carnem.

Carnem ſalitam larido intertextam, in teſſellas concides: conciſam in ſartagine non admodum friges: frictam, aceto, ſaccaro, cinnamo, petroſelino minutatim conciſo aſperges. Idem etiam fieri de perna ac ſumine poteſt. Sed hæc ſucco citri uel malarancij ſuffundi amant. Clamat in hanc opinionem Bibulus, & ſine acredine, quò uehementior excitetur ſitis, hæc deuoranda affirmat.

In turdum.

Vbi Turdum aſſaueris eo modo quo conuenit, amygdalas bene tunſas, ſaleq́; inſperſas cum agreſta & iuſculo miſcebis, modicumq́; gingiberis & cinnami inſperges.

ges. Mixta hæc omnia per cribrum ſetaceum in cacabum tranſmittes. Vbi modicum ebullierint, in ollam in quam turdos aſſos repoſueris, infundes. Sunt item, qui ſatius dicunt, in aſſos turdos uel malarancia exprimere, aromata dulcia inſpergere.

In uitulinum caput.

Caput uitulinum aut bubulinum aqua calida depilato, ut ſuem conſueuiſti: ſi elixum uoles, ubi coctum fuerit, in alliatum mergito: ſi aſſum placuerit, repletum aromatibus, allio, ac pleriſque odoriferis herbis, in furno decoquito.

In cerebrum uitulinum.

Ex capite elixo ac cocto cerebrum erues, cum quo duo uitella ouorum tudicula bene agitata, modicum piperis, parum agreſtæ, ſalis quantum ſat erit, miſcebis. Mixta hæc omnia in ſartagine cum liquamine tantiſper friges, donec, quod breui fiet, concreta ſimul fuerint. Comedi citò hoc pulmentarium debet: ubi refrixerit, nil inſipidius. Hinc eſt quòd me Palellus hoſpes crebrò in cœn uocat, ubi huiuſcemodi patinam condijt.

In Ficedulas.

Ficedulas implumes, ac nullibi comminutas aut exenteratas, in folio uitis cum modico ſalis, fœniculi, ac laridi inuolues, inuolutaq́; cinere calido, & carbonibus integes. Ante dimidium horæ coquantur. Aſſas ſi uoles, quaternas ſimul deuincies circa ueru capite & pedibus: ne ſi tranſfixæ fuerint, nil habeas quod comedas. Sunt qui in extrema coctura, laridum his inſtillent.

Patina Catellonica in perdices.

Perdicis aſſæ ac propè coctæ alas & pulpam circumquaq; abſcindes, indesq; in locum, modicum ſalis, aro-

matum, chariophyllorum contuſorum, ſuccus citri aut malarancij, quo melius ſimul hæreant, miſceri his debet. Inuoluatur tum citò neceſſe eſt, ac calida deuoretur oportet. Hoc cibo Gallus noſter frequenter ueſcitur, quamuis Catellonicorum acerrimus ſit hoſtis. Odit enim genus hominum, non patinas.

Liquamen.

Omentum ſuis, dum recens eſt, minutim conciſum ad caſtaneæ magnitudinem, ſale multo aſperges ac contundes: cõtuſum, per diem in tabulato ſines: ſequenti, in aheno ad ignem, ſi centum librarum erit, cum duabus aquæ metretis decoques, lento igne efferueat neceſſe eſt, donec bene liquerit. Cola deinceps colabis, capiesq; quod in aqua natabit. Inditum liquamen in ſeriam loco ſubterraneo per annum conſeruabis.

In uentriculum uitulinum.

Vitulinum uentrem in angulo leniter perforato, ſtercusq; ac ſordes omnes eximito, in lotum uentrẽ hæc quæ dicã indito: Ex caſeo ueteri oua quatuor bene fracta, parum piperis leniter tunſi, croci modicum, paſſulas integras, petroſelinum, amaracum, mentam conciſam. Mixta omnia, & in uentriculũ clauſa in cacabo bene coquãtur.

Perna.

Agito cultrum in mediam pernam, quæ (ut Varroni placet) à pede dicta, olfactuq; ſi bene olebit, bona erit perna: ſin ſecus, reijcienda eſt. Bonam in uino albo aut aceto decoquito. Sunt qui tantundem aquæ addendum dicant, maximè uerò Publius, qui uinum non bibit. Hi certè falluntur. Suauior eſt in uino tantum uel aceto, & diutius durat. Non eſt coquenda perna, nec eſt iure eximenda, niſi ubi refrixerit.

Sumen

Sumen ex lingua.

Non ſumen admodum pingue, ſed rubeum coquatur eo modo quo perna, ſed melius aliquãtulum. Hanc quoq; *cocturam uult lingua: quanto pinguior, tanto melior eſt.* Eadem *ferè & de reliqua ſuccidia ratio.*

In paſtillum gallinaceum.

Criſtas pullorum trifariam, iecuſcula quadrifariã diuidito, teſticulos integros relinquito, laridum teſſellatim concidito, nec tundito. Duas *aut tres uncias uitulinæ adipis minutatim concidito, aut loco adipis medullam bubulam aut uitulinam addito.* Gingiberis, *cinnami, ſaccari quantum ſatis erit ſumito.* Hæc'que *omnia cum ceraſis acribus ac ſiccis ad 40. miſceto, inditoq; in paſtillum ad id aptè ex farina ſubacta factum.* In *furno aut ſub textu in foco decoqui poteſt.* Semicoctum *ubi fuerit, duo uitella ouorum disfracta, modicum croci & agreſtæ ſuperinfundes.*

In pipionem exoſſatum.

Pipionem exinanitum & bene lotum, per diem ac noctem in aceto acri ſines: lotum deinde ac repletũ, & aromatibus, & herbis elixum pro libidine, aut aſſum facies. V*trouis modo ſine oßibus inuenies.*

Ex ſolo pipione duo fiunt.

Pipionem ſine aqua ita appoſitè deplumato, ne pellem frangas. Exenterato *deinde, cutem integram auertes ac diriges, directam optimo farcimine replebis.* Integer *tum omnino uidebitur.* Verùm *pipionem hoc modo aſſum, frictum, elixum facies.* Aſſum, *ſemicoctum, ſale ac trito pane aſperges, inungesq; leniter uitello oui, ut cruſtam pro cute faciat.* Vbi *incoctus omnino fuerit, uehementi igne ſtatim torreto, quò coloratior fiat: inde*

conuiuis appones.

Cibaria alba.

Cibarium album, quod aptius leucophagum dicetur, hoc modo pro XII. *conuiuis condies: Amygdalarum libras* II.*per noctem aqua maceratas, ac depilatas in mortario bene tundes, inſpergendo modicum aquæ, ne oleum faciant. Deinde capi pectus exoſſatum in eodem mortario conteres, indeſq́; excauatum panem, agreſta prius, aut iure macro remollitum. Gingiberis præterea unciam, ac ſaccari ſelibram addes, miſcebiſq́; hæc omnia ſimul, mixtaq́ue per excretorium farinaceum in ollam mundam tranſmittes. Efferueat deinde in carbonibus lento igne facies, cochleariq́; ſæpe agitabis, ne ſeriæ adhæreat. Coctum ubi fuerit, aquæ roſaceæ uncias tres infundes. Ad menſam'que aut in patinis ubi caro fuerit, aut ſeorſum, ſed minoribus mittes. Quod ſi in capos fundere inſtitueris, quò lautius uideatur, mali punici grana ſuperinſpergito. At uerò ſi in duplicem condituram diuiſum uoles, partem uitello oui ac croco ſimul cum modico agreſtæ confuſo colorabis, quam quidem à colore geneſtinam appello. Reliquam partem quæ alba eſt, ita conuiuis, ut dixi, appones. Hoc ego condimentis Apitianis antepoſuerim ſemper. Neque ulla ratio eſt cur gulæ maiorum noſtri præferantur. Etſi enim ab illis in omnibus ferè artibus ſuperamur, una tantum gula non uincimur. Nullum enim in orbe terrarum irritamentum gulæ eſt, quod non huc tanquam ad gymnaſium popinarium translatum ſit, ubi acerrimè de conditura obſoniorum omnium diſſeritur. Quem coquum, dij immortales, Martino meo Comenſi conferes? à quo hæc quæ ſcribo magna ex parte ſunt habita. Carneadem alterum*

rum dices, ſi de rebus propoſitis ex tempore diſſerentem audieris.

Cibarium album Catellonicum.

Farinam optimi riſi cum duabus metretis lactis caprini in cacabo ad ignem ponito, procul flamma, ne fumum concipiat. Pectus deinde capi eodem die mortui ac ſemucocti in quadam quaſi ſubtiliſſima fila diuidito, indita'que in mortarium duobus, eo amplius tribus ictibus piſtillo contundito. Vbi lac dimidium horæ efferbuerit, hoc idem pectus in fila redactum cum libra ſaccari indes, efferuereq́; horas quatuor patieris, agitãdo ſemper condituram cochleari, cui hærebit ut terebinthina, ubi decoctum fuerit. Aquam poſtremò roſaceam ut in ſuperiore infundes, patinasq́; facies. Nec erit ab re ſi ſaccari aliquid inſperges, nulli enim cibariorum, ut aiunt, ſaccarum aduerſatur. Ad hoc Galbes noſter Rizonem & me ſæpius inuitauit. Aderat & Tridẽto, qui ſe nil unquam lautius comeſſe aſſeruit.

Ius conſumptum.

Fieri ius conſumptum, aut ex capo, aut ex phaſiano, aut perdice, aut ex capreolo, aut pipionibus, aut ex colũbis ſyluaticis poteſt. Si ex capo uoles, cacabum ſumes, qui aquæ metretas quatuor contineat. Hunc capum fractis ac comminutis oſſibus indes cum uncia ſuccidiæ macræ, piperis granis 30. cinnamo pauco nec nimium tunſo, tribus uel quatuor chariophyllis, ſaluiæ laceræ trifariam folijs quinq́;, lauri duobus. Sinito hæc efferueant horis ſeptẽ, uel donec ad duas ſcutulas uel minus redigantur. Caue ſalem indas, aut ſalita ſi ægrotantium cauſa fiet, parum aromatum nil uetabit quo minus ægroto etiam apponatur. Senibus hoc & ualetudinarijs detur.

Iuſculum croceum.

Vitella ouorum 30. agreſtam, ius uituli aut capi, parum croci, modicum cinnami in catinum ſimul frangito ac miſceto. Mixta per cribrum excretorium, facito in ollam tranſeant. In hac curato, ut in carbonibus procul flamma, ne fumum concipiat, decoquantur. Miſcetoq́; ſemper cum cochleari, donec craſſum fieri incipiat. Tūc enim à foco ablatum, conuiuis decem percommodè apponitur. Spargi aromatibus, dum in patinis eſt hoc iuſculum, debet.

Iuſculum album.

Amygdalarum libram depilabis ac tundes, aquam inſpergendo, ne oleum faciant: his deinde albamenta ouorum 20. panis albi ac remolliti parum, modicū agreſtæ ac gingiberis albi, iuris quantum ſat erit addes ac cōtundes, omnia ſimul bene miſcebis. Mixta, per cribrum ſetaceum facies in cacabum tranſeant, coquanturq́; eo modo quo ſuperiora.

Iuſculum uiride.

Capito illa omnia, quæ in primo iuſculo continentur, præter crocum, hisq́; betas & modicum petroſelini, aliquot tritici folia, ſi tum uiridia erunt, tunſa addes, per cribrum tranſacta coques eo modo quo ſuperiora.

Cibarium, quod uulgò zanzerellas uocant.

Oua ſeptem, ſelibram caſei triti, panem item tritū tundens ſimul miſceto, inditoq́; in cacabum, ubi fiet ius croceum, quando feruere occipiet. Vbi bis ter'ue cochleari conuolueris, patinas facies: citò enim coquitur.

Cibarium uiride.

Cibarium uiride eo modo quo antè dictum condies, ſed pro croco herbas indes, quas in iuſculo uiridi

comme

commemoraui.

Cibarium in bolis.

Quæ ante dixi ſumes eadem, uti uoles, aut alba, aut crocea, aut uiridia facies. Duriora ſunt hæc aliquantulum, & in cacabum feruere occipientem cochleari paruo ſigillatim deponatur.

Cibarium album.

Alborem ouorum, panem album & tritum, caſei modicum cum lacte amygdalino miſceto, inditoq; in cacabum feruere occipientem, ex iure uitulino, aut capi præpinguis, ac eo modo quo ſuperiora coquito.

P. PLATINAE LIBER VII.

NVLLAM *induſtriam, non altilia ſolùm ac ſyluatica animalia, uerumetiam inanimata quædam fecere, ut legumina, boleti, tubera. Herbæ enim nõnullæ tum hortenſes, tum ſylueſtres, quæ à philoſophis inter uegeta reponuntur. Verùm prius meo inſtituto de ui & natura iſtarum rerum mihi dicendum eſt, quàm de cibarijs quæ ex eiſdem fiunt, dicere incipiam. Neq; certò à re ipſa alienũ putarim, præcipuè cum ordo hyſitiorum hoc requirat de eo farre & hordeo aliquid dicere, quo in cibarijs utimur. quanquam cum de pane diceremus, breuiter eorum genera ſunt explicata.*

De Hordeo.

Hordeum frumenti genus eſſe, ſatis in primo libro diximus, cuius uis temperata habetur. hinc eſt quod parum alit. Aqua cum eo decocta, addito uel melle uel gly-

*cyrrhiza,contra ægritudines à nimio calore prouenientes plurimum facit.*Hoc *etiam ſrequenter,ut infrà apparebit,in cibarijs ueſcimur.* Amylum *item ex hoc factum, pectori non incongruit.*

De Farre.

Far,*quod aliqui adoreum, aliqui adorei genus dixerunt,temperatum eſt.*Facilè *concoquitur,abſtergit, refrigerat:eius frequens uſus hepatis ac ſplenis fibris, laborantibus ex calculo,ueſicæ,& renibus nocet.*

De Amylo.

Amylum,*quod inter frumenta boni ſucci* Celſus *commemorat,id eſſe putarim,quod medici noſtrorum temporum mutata litera,hamydum uocant.* Conditum *in amygdalis & ſaccaro,epiloтum lenit & pectus,tuſsim ſedat, ſanguinem tamen non bonum generat.*

De Simila.

Similam fieri è tritico loto,ſicco, ac leniter mola diſfracto,dicunt medici. Aſſeruntq́; *cibaria ex hoc meliora fieri, quàm quæ ex amylo fiunt.* Calorem *enim & ſitim ſedant,hepar refrigerant.*

De Alica.

Alicam Celſus *inter fruges boni ſucci commemorat, ut triticum, ſiliginem, orizam, amylum, quæ quidem & panificia appellat.*Ex *alica tamen, oriza,& ptiſana, fieri optimas ſorbitiones & pulticulas dicit : ut* Columellæ *placet,ex hordeo:ut* Celſo,*ex oriza,quod deriuatum uidetur.Sunt tamen,qui hoc* Latinum, *& non externum putent.*

De Riſo.

Riſum,*quod ego antiquo uocabulo orizam appellatum puto,calidæ ac ſiccæ uis eſt.*Et *ob hanc rem multum alit,*

alit, maximè ſi cum amygdalis tunſis, lacte & ſaccaro, ut poſtea dicetur, conditum fuerit: decoctum in aqua pura uentrem conſtringit. Nocet tamen frequens eius uſus dolore alui laborare ſolitis.

De Panico.

Mali ſucci habentur panicum, milium, ac legumina ferè omnia. Panicum, ut ait Plinius, dictum eſt, quòd paniculis inuoluatur. Panico præcipuè Aquitania utitur. Pontica gens nullum panico præferunt cibum. Abundat & hoc circumpadana regio. Panicum tritum & pro cibario ſumptum ſimplex, uentrem aſtringit: cum lacte coctum multum alit.

De Milio.

Milium & panicum terram emacrant, & ob eam rem inter uites & arbores frugiferas ſerenda nō ſunt. Aethiopes non aliam frugem quàm milij hordeiq; nouere. Gaudet & milio Campania. Purgatur mortario & piſtillo, ut alia multa. Purgamenta appludam ruſtici uocant. Ex milio fit puls, & panis prædulcis, quo Ciſalpini ac maximè Inſubres utuntur. Milij è muſto ſubacti præcipuus uſus ad frumenta eſt: in annum ſiquidem durat. Milij uſus panico deterior habetur. Siccum enim & frigidum eſt, ac tardè concoquitur, id malè alit.

De Faba.

Fabæ inter legumina, quæ à legendo ſunt dicta, maximus honos habetur. Quippe ex qua & panis & lomentum fit à Faba in ſacrificijs. A' pulmentario fabaceo Pythagoras abſtinuit, uel quòd his mortuorum animæ (ut ipſe aſſerebat) pro domicilijs uterentur, uel quòd is cibus inflatione ſua tranquillitatem mentis quærentibus mirum in modum contrarius ſit, ac libidinem excitet

tet, quam Græci ἐν κυάμοις, hoc eſt, in teſticulis, fabis ſimilibus, eſſe dicebant. Sola faba inter fruges exeſas etiam creſcente luna repletur. Aqua marina aliaq; ſalſa non percoquitur. Prima leguminum ante hyemem ſeritur, quanquam Maro uere ſerendam dicat. Aquas in flore maximè concupiſcit: ubi defloruit, exiguas deſiderat. Faba in Aegypto ſpinoſo caule naſcitur, contra crocodili edacitatem. Fabæ uis frigida eſt, uiridis ad humiditatem tendit, quæ ſtomacho nocet, ſicca tamen peior eſt. Inſomnia quouis modo in cibum ſumpta, uel mala facit. Aromatibus conſperſa, minus lædere putatur.

De Cicere.

Cicer ſalſilaginoſum eſt, ideo ſolum urit: nec niſi madefactum pridie ſeri debet. Plures habet differentias, magnitudine, colore, figura, ſapore. Arietino capiti perſimile eſt. Rubeum nigro & albo calidioris uis eſt. Temperantius nigrum habetur. Eorum iura quibus & remollita ſunt, pectori proſunt, ſplenis atque hepatis oppilationes tollunt, calculum frangunt, renes ac ueſicam purgant, uocem clariorem reddunt. Venerem cient, lumbricos è uentre abigunt. Recens cicer ſtomacho ac inteſtinis nocet, & os malè olere facit.

De Cicercula.

Eſt & Cicercula minutum cicer, inæquales angulos habens ueluti piſum. Dulciſſima, quæ eruo ſimilis eſt: firmior, quæ nigra & ruſſa, quàm quæ alba. Virtute in quibuſdam ciceri ſimilis eſt.

De Piſo.

Impatientiſſimū frigoris Piſum habetur, ideo in apricis ſeri gaudet, ad auſtrum, uerno tempore, facili ac ſoluta terra. Dulce eſt, & minus (ut ait Gellius) quàm faba

inflat

inflat ac nocet.

De Phaſeolo.

Phaſeolum uel phaſellum, quem uilem Maro appellat, hanc denominationem à Phaſello inſula, non procul monte Olympo poſita accepiſſe ſcribit Apuleius. Vim calidam & humidam habent phaſeoli, quorum uſus aluum lubricat & obeſat, urinam mouet. Pectori ac pulmoni prodeſt, caput tamen craßis & pernicioſis humoribus replet. Inſomnia, & ea quidē grauia, inducit. Eius frigiditas & malitia leniri aliqua ex parte poteſt, origano, pipere, ſinapi, inſperſo. Vinum merum poſt phaſeolos bibendum omnino eſt.

De Lente.

Lens ut piſum in uere ſeritur. Amat lens ſolum tenue magis quàm pingue, cœlum utiq; ſiccum. Eius duo ſunt genera: alterum, rotundum nigriusq;: alterum, ſua figura in lenticulæ nomen tranſiens, frigidæ ac ſiccæ naturæ habetur. Cortex aluum ſoluit, medulla aſtringit. Difficulter concoquitur, atram bilem generat, & lepram facit. Inflat, condenſat, cerebro ac pectori nocet, oculos hebetat, uenerem reprimit. Corrigi eius malitia hoc modo poteſt. Primam cocturam abijcito, ſecundæ acetum, aromata addito. non erit etiam inſalubre farinam hordei lenti in cacabo miſcere, ut bene ac multum alat.

De Vicia & Eruo.

Medica, uicia, cicercula, eruum, farrago, pecorū magis quàm hominum cauſa ſunt inuenta. Eius tamen uſus uim medicamenti habuiſſe literis ſuis D. Auguſtus oſtendit. Eius enim uis tußim lenit, ac pectori prodeſt. Hoc rouilium uulgò appellant.

De Lupino.

Lupini ſatio terras lætiores facit: ubi caule ſurrexit, ac florem emiſit, ad ſolem continuò heliotropij more uertitur. Hoc uice clepſydræ nubilo cœlo ruſtici utuntur. Nullo impendio conſtat lupinus, neq; enim ſationem aut runcationem exigit. Primus omnium ſcritur, ultimus tollitur. Vtrunq; ferè Septembri menſe, ter in anno floret, lectum condi ad fumum amat. Eius uis calida eſt & ſicca. Maceratus frigida aqua ſalitusq́; homini in cibo eſt. Amarus medicamẽti uicem præſtat. Impoſitus enim puerorum uentribus contra lumbricos pro medicamento habetur. Valet item contra omnem oppilationem: ægrè tamen concoquitur, humores etiam crudos & malos efficit.

De Canabi.

Seritur & Canabis ipſa ut linum, decorticata poſt uindemiam funes ad uſum præſtat. Aiunt canabim in Alabandica ferularum uicem in plagarum uſum præbere, adeò magna in regione naſcitur. Ex ſemine canabis tunſo cibaria quædam fiunt, quæ & ſtomacho & capiti, ac deniq; membris omnibus plurimum nocent.

De Sambuco.

Sambucus alterum genus habet magis ſylueſtre, quod alij chamæacten, alij helion uocant. Flos eius in cibarijs ſumptus, hepaticis, ſpleneticis, cardiacis, atq; hydropicis prodeſt. Acinum uerò quo & capilli cani tinguntur, potum ex aqua urinam mouet. Folia in uino pota, ſerpẽtum ictibus reſiſtũt. Aqua in qua folia macerata fuerint ſparſa per domum, pulices necat. Decoctio item foliorum ſparſa muſcas necat.

De Cucurbita.

Cucurbita in uentrem plerunque creſcit, nonnunquam uerò in anguineam formam. In locis humectis

naſcitur

naſcitur. Libertate penſili gaudet. In longitudinem nouem pedum creuiſſe quondam lectum eſt. Veteres medici diffiniuere cucurbitam eſſe congelatam aquam. Eſt enim humidæ ac frigidæ uirtutis. Nam in cibum ſumpta & ſtomachum relaxat, & bibendi deſiderium extinguit, ac aluum mollit, inteſtina lædit. Quò longiores ſunt, eò ſalubriores habentur. Quæ in uentrem creuere, deſiccatæ ad fumum, euacuatæq́;, horrei uſum ruſticis in condendis hortenſium ſeminibus præſtant. Cucurbitæ etiam ubi tenellæ ſunt, abraſa leniter ſuperiore cute, conciſæq́; in anguineam formam, ac deſiccatæ, ruſticis hyeme cibaria præſtant.

De Atriplice.

Atriplicem eſſe putarim ego, quod ruſtici Spinachium uocant, à ſpinis credo quas in ſemine facit. Eſt enim holus frigidæ & humidæ ſubſtantiæ, amplius tamen ab humoribus poßidet. Sunt qui uelint atriplicem non eſſe quod ſpinachium uocant, licet ſimilitudinem habeat, & eandem propè uim. Nam & aluum mollit, & ictericis, hoc eſt auriginoſis, ab auri ſimilitudine, ob ſparſum fel (ut ait Varro) prodeſt. Calidum hepar refrigerat, bilem incenſam reprimit.

De Rapo.

Rapum, quod uariare genus lectum eſt, à Democrito tanquam humano corpori contrarium damnatur. Ex eo enim putat inflationes ſtomachi excitari. Contrà Diocles, itemq́; Dionyſius propter eius uirtutes etiã neceſſarium exiſtimat. Cum enim calidum ſit & humidum, multum alere & obeſare putatur, genituram augere, maximè uerò ſi ſub cinere & carbonibus coxeris. Nõ erit etiam inſalubre, ſi prima abiecta decoctione ſecundò

clixaueris

elix aueris, additis aromatibus quæ eius inflationem tollunt. Bene cocta urinam cient, ardorem tollunt, ſitim extinguunt. Contrà uerò incocta, inflationem & oppilationes generant. Rapi toſtum cum adipe tunſum, articulorum dolori medetur, & frigus à pedibus abigit. Aqua in qua diſcocta fuerint, frigidis podagris ſalubre fomentum præſtat. Cauēdum eſt dum rapa colligimus, ne erucæ beſtiolæ quædam uenenoſa inſint, quas Græci ἰσούκας uocant. Has necare mulierem menſtruo laborantem, aſſerit Columella, ſi ſolutis crinibus & nudo pede unumquenq; hortum ter circumeat.

De Napis.

Naporum plura ſunt genera, neque una eademq́; in omnibus uirtus eſt. Napi in altitudinem tēdentes, qui & Corinthij dicuntur, terræ maiore ex parte prominent. Hi ſeri in locis deuexis & ſiccis amant. Liothaſij uerò frigoris patientiſſimi ſunt. Apud Italos olim Amiterninis palma dabatur, inde Marſis, tertia (ut ait Plin.) noſtratibus, id eſt Ciſalpinis. Napi omnes (alius tamen alio minus & maius) calidi habentur. Guttur & pectus in cibū ſumpti leniunt, aluum inflant, ac uenerem cient. Generare eorum frequens uſus pituitam putatur.

De Blito & Bleta.

Blitum inter hortenſia, holeris leuiſſimum genus eſt. Hoc ego bifariam diuidi crediderim, cum & nigrum ſit & candidum. Nigrum capite ferè exit, ut bulbus: caule, ut lactuca. Neque ulla ferè hortenſis herba latitudine maior. Quidam bliti naturam inertem & ſine ui putarunt, etſi aluum uſque ad bilem plerunq; conturbet. Nimia fœminarum menſtrua in cibo ſumptum ſedat. At bleta quæ alba eſt, quæq́; medium temperamen-

tum ſortitur, hepaticis atque ſpleneticis cum aromatibus dulcibus, quæ ſalſedinem eius leniant, utiliſsimè datur. Ardores item æſtatis releuat. Faſtidio languidos ad cibum reuocat. Nutrientes fœminas plurimo lacte implet: eſa cum iure proprio, aluum mouet: eo uerò abiecto, ſola eſui ſumpta conſtringit.

De Braſsica.

Braſsica, quam eandem & Cauliculum & Caulem licet appellare, quòd caule (qui uulgo Thyrſus dicitur) præ cæteris creſcat, omnibus holeribus (ut Catoni placet) anteſtat, maximè uerò lotio, quod pluribus in rebus ſalubre eſſe oſtendit. Sexcentis ferè annis medicina braſsicæ uſum populum Romanum, idem Cato tradit. Nondum enim in urbem conuenerant medici, qui ſanandi facultatem, peregrinam quidem, in artem poſtea redegere. Inuenta tum pigmenta ſunt, & his precia addita quæ uellent. Cæterum ruſtici illi ac militares uiri gloriosas cicatrices gratuito holere curabant, hortum colentes ad ſalutem & cibum. Genera braſsicæ tria facit Cato: Vnam ex centifolijs caule magno, quæ Pythagorica dicitur: Alteram criſpo folio, quam Appianam uocant. Huic ego ſelinadam, quæ in agro Veronenſi naſcitur, & Capranicenſem contulerim. Tertiam minutis caulibus leuem, teneram, quæ minimè probatur. Seritur braſſica toto anno, æquinoctio & autumno transfertur. Cymam uere præſtat, quam quia Druſus faſtidiuit à Tiberio patre increpitus eſt. Sunt & æſtiui autumnales'que, mox hyberni. Iterumq; cymæ. Nullum genus holerum æquè fertile eſt, ſua ſe fertilitate conſumit. Eſt & braſsica ſylueſtris trium foliorum, D. Iulij carminibus militaribus iocis præcipuè celebrata, qua milites in obſidione Dyrra-

 chin

china, ut in militaribus exprobrationibus apparet, uſos crediderim. Lapſana enim hoc genus braſſicæ ipſi appellabant. Calidæ & ſiccæ naturæ braſſicam eſſe conſtat, & ob hanc rem atram bilem auget. Mala inſomnia facit, parum alit, ſtomacho parum, capiti atque oculis propter exhalationem multum nocet. Hyeme, ſi cum carne pingui coquantur, quàm æſtate tolerabiliores, purgare tamen pituitam aiunt, guttur lenire, uocem clariorem facere, ſi cum primo iure editur. Abiecto primo, ſi ſecundò coquatur, aſtringit ut bleta. Affirmat Ariſtoteles in Problematibus, nil æquè ebrietati mederi quàm braſſicam, uel ſemen, quæ ſua ui diuretica, uinum altiora petens, ad meatus urinæ perducit. Valet & ſuccus eius cum uino potus contra morſum rabioſi canis.

De Farre in iure.

De ſimplicibus quibuſdam ſatis dictum eſt, ad conditam nunc tandem me reuocant coqui. Far mundum & lotum in iure pulli diu coquito, cocti partem in catinum transferto. Huic ouorum uitella tria, dum aliquantulum refrixerit, cum croco diſſoluta indes, rurſumq; in cacabum transferes, & aromatibus conſperges.

Riſum in quouis iure.

Riſum condies eo modo quo far. Oua quidam ſubtrahunt. hoc in tuo ſit arbitratu.

Milium in patina.

Milium cum aqua calida bene lotum, cum iure carnium lento igne diu coquito, cochleariq; ſæpe miſceto, procul fumo: indito deinde croco, quo coloratius fiat, ad menſam mittito.

Cibarium ex pane trito.

Panem tritum efferuere in iure carnium parum admodum

dum ſinito: ubi ex igne paululum refrixerit, modicum triti caſei eius aliquod remolliti in eundem cacabum indito ac miſceto, colore croceo gratius hoc cibarium fiet.

Iuſculum quod uerzuſum uocant.

Ouorum recentium uitella quatuor, ſemunciam cinnami, ſaccari uncias quatuor, ex ſucco malarancij uncias totidem, aquæ roſaceæ uncias duas, tudicula ſimul contuſa; ac in unum corpus redacta, eo modo coques, quo iuſculum croceum coquendũ diximus. Non erit etiam ab re crocum addere, quo gratius fiat. Hoc genus cibarij æſtate præcipuè ſalubre habetur. Multum enim ac bene alit, parum refrigerat, & bilem reprimit.

Puls fabacia ex faba fracta.

Fabam disfractam bene mundam ac lotam ad focum pones. Vbi efferuere occœperit, primam aquam exprimes, indesq; tantum aquæ recentis, ut duobus digitulis emineat, addendo tantum ſalis quantum ſat eſt. Procul flãma, propter fumum, & operta tandiu ebulliat neceſſe eſt, donec cocta in pultem redigatur. Agitari deinde in mortario & tandiu miſceri debet, donec unum corpus conficiat. Rurſum in cacabum poſita calefiat. Cum transferre in patinas uoles, hoc modo condies: Cepam minutim conciſam, in olla feruenti oleo coques, indesq; modicum ſaluiæ, aut ficorum, aut pomorum teſſellatim conciſorum. Hæc quidem feruentia adhuc, patinis fabacijs infundi debent. Sunt qui & aromata inſpergant.

Faba in frixorio.

Fabam coctam & reſolutam cum cepis, ficis, ſaluia, atq; alijs pleriſq; holitorijs herbis, in frixorio, adipe uel oleo bene uncto friges, in pinacaq; uel orbem extenſam in placentæ formam, atque aromatibus ſuffundes.

Cibarium ex piſo.

Piſum cum ſiliqua ſemel ebulliat facito. Exemptū aqua, frixorio cum teſſellis carnis ſalitæ (& eius maximè quæ macro, pinguiq; diſtinguitur) indes. Velim tamen ipſas teſſellas modicum prius effrixiſſe. Addito deinde parum agreſtæ, modicum ſapæ, aut ſaccari, cinnami nōnihil. Hoc item modo & phaſeolos coquito.

Cibarium ex carne.

Carnem macram, elixam, minutim concidito: conciſam in iure pingui iterum per dimidium horæ coquito, addendo prius excauatum panem ac tritum, modicum piperis, croci parum. Vbi paululum refrixerit, oua diſſoluta, caſeum tritum, petroſelinum, amaracum, mentam conciſam minutim, cum modico agreſtæ. Mixta & ſimul agitata in eundem cacabum indes, cochleari lentè agitando ne conglobentur. Idem etiam fieri ex iecuſculis & pulmonibus poteſt.

Cibarium ex inteſtinis.

Lota bene ſint ac munda inteſtina, recrementorum omnium receptacula, ad focum deinde in cacabum cum oſſe ſuccidiæ, quò ſapidiora ſint, ponito, ſalē indas caueto. Vbi cocta fuerint, exempta in fruſta nō magna concidito. Mentæ præterea, ſaluiæ, ſalis quantum ſat erit, tantum addito, facitoq; rurſum cum hoc additamento paululum ebulliant. Coctis & in patinas poſitis aromata inſperges. Sunt qui caſeum tritum ſuperfundant.

Cibarium ex inteſtinis trutæ.

Inteſtina trutæ bene lota, ac ſemicocta, paululum piperis, petroſelini, mentæ ac ſaluiæ minutim conciſæ indes. Patinas ubi feceris, aromata inſperges.

Oua trutæ condita, ut piſa credantur.

Oua

Oua trutæ ſemicocta, ac ex cacabo exempta, in fruſtula diuidito, & ut ius turbidum uideatur, panem excauatum cum eodem per cribrum ſetaceum transſigito, aut ex iure piſorum, ſi pro tempore haberi poterit, quantum ſat erit ſumito, cum hoc additis aromatibus, croco, petroſelino, ac menta conciſa: rurſum ipſa oua coquito, piſa edere te dices.

Cibarium ex lactuca.

Rurſum lactucæ medium, præſertim cum ouo cucurbitæ, agreſta, coquito.

Cibarium ex malo roſeo.

Mala roſea à colore, ut puto, ſic appellata, cum iure carnium coquito. Vbi prope cocturã fuerint, in eundem cacabum paulul um petroſelini ac mentæ conciſæ indito. Spiſſari ius excauato pane, ut in truta diximus, facilimè poteſt. Patinis ubi inditum fuerit, aromata inſperges.

De Simila.

Similam in ius pingue & feruens agitatam continuò cochleari uel tudicula impones. Ad dimidium horæ ebulliat in carbonibus neceſſe eſt, procul flãma, ne fumum concipiat. In ſcutellas deinde impoſitam, caſeo trito & aromatibus conſperges. Tempore ieiunij cum ſaccaro, ſucco amygdalino & aqua roſacea condiri poteſt. Hoc Marſo proderit, qui tußi, & quidem concitata laborat.

Patina ex rapis.

Rapa bene lota & in fruſta conciſa, optimè in iure aliquo pingui decoquito. Cocta ac tunſa iterum ad ignẽ cum meliore quàm antea, ſi fieri poterit, iure, cumq; fruſto ſuccidiæ, pipere, ac croco ponito: ubi ſemel efferbuerint, inde exempta conuiuis apponito. Hoc non comedat Galba noſter, qui urinam ægrè continet.

Patina ex fœniculis.

Coquuntur fœniculi eodem ferè modo quo braſsica, con cidi tamen melius ac coqui debent. Piper amant, & ſuccidiæ aut olei condimentum requirunt.

Hyſitium Romanicum.

Farinam optimè à furfuribus excretam, cum aqua ſubigito: ſubactam in tabellatum extendito, inuolutoq́; ei ligno, tereti quidem & oblongo, quo uti in tali miniſterio piſtores ſolent. Inde extractam ad latitudinem unius digituli concidito. Vittam dices, adeò longa eſt: in iure pingui ac continuò feruenti coqui debet. At ſi in aqua pro tempore coqui oportuerit, butyrum & ſalem indito. Coctum in patinam cum caſeo, butyro, ſaccaro & aromatibus dulcibus transferri debet.

Hyſitium fumentinum.

Hyſitium fumentinum eodem ferè modo fit quo & Romanicum. Fit tamen aliquando groſsius, & minutim magis conciditur. Conditura eadem quæ ſuperior.

Cibarium ex radice petroſelini.

Radices petroſelini bene lotas & excauatas, ſi præduræ fuerint, in iure carnium percoquito. Coctas minutim conciſas, cum pipere & croco, in alio iure non minus bono iterum ad focum ponito. ubi paululum efferbuerint, in patinas indito.

Cucurbita fricta.

Cutem cucurbitæ abradito, eandemq́; ex tranſuerſo in teſſellas tenues concidito. Vbi ſemel ebullierit, ex cacabo in tabulam transferto, ibiq́; ſinito donec paululum deſiccetur. Inuolutam deinde in ſale & farina admodum alba in oleo frigito: frictam & in patinam translatam, moreto ex allio cum fœniculis, excauato ac macerato pane,

cum

cum agreſta ita diſſoluto, ut rarum potius quàm ſpiſſum uideatur, ſuffundito. Non erit ab re moretum ipſum per ſetaceum tranſigere. Sunt etiam qui agreſtam tantum cum flore fœniculi infundant. Croceam ſi uoles, crocum addito.

Cibarium ex cotoneis.

Cotonea in iure macilento cocta tundes. Tunſa cum ſucco amygdalino, cumq; iure uitulino aut pullino diſſolues, ac in cacabum per ſetaceum transferes. Addito deinde gingiberi, cinnamo, ſaccaro ac croco, rurſum in carbonibus, procul flamma, ocioſe ebulliat facies agitando ſemper cochleari. Sunt qui butyrum aut adipem recentem inſtillent. Cocta & in patinas translata, aromatibus & ſaccaro aſperges.

Faba fracta.

Fabam tandiu in aqua ſines, donec bene humecta fuerit: eam deinde è regione nigredinis aptè ita ſcindes, ne quid intus contineatur. In uacuos cortices amygdalas cum aqua roſacea ac ſaccaro tunſas indes, ad ignem in olIula uel patella ſine aqua torrebis, cauendo ſemper ne comburantur. Toſtas ac in ſcutellas translatas iure optimo ſuffundes, in quod & petroſelinum & aromata inſperges. Sunt qui & cepas addant.

Cibarium canabinum.

Cibarium canabinum pro x i i. conuiuis, hoc modo facito: Libram canabis bene mundi tandiu coquito, donec ſcindatur. Coctam, & unà cum libra amygdalarum additam, etiam excauato pane in mortario tunſam, iure macro diſſoluito, tranſagitoq; in cacabum per cribrum ſetaceum: ad focum deinde poſitum cochleari crebrò agitato. Poſtremò uerò ubi prope cocturam fuerit, ſelibram ſaccari,

ſemiunciam gingiberis, parum croci cum aqua roſacea indito. Coctum, & in ſcutellas diuiſum, aromatibus dulcioribus conſpergito. Hoc ego baricocolis Senenſium perſimile puto: ex multis enim probabilibus rebus, improbabile edulium eſt factum. Nam & difficulter concoquitur, & faſtidium ac dolorem facit.

Hyſitium ex carne.

Pro decem conuiuis libram abdominis porcini aut uitulini bene elixato, coctam ac conciſam cum ſelibra caſei ueteris, pauco etiam & pingui addito, cumq́; herbis odoriferis bene conciſis, pipere, gingiberi, chariophyllo miſceto. Sunt etiam, qui pectus capi tunſi non incommodè addant. Hæc omnia farina bene ſubacta, ac in tenuiſſimum folium redacta ad caſtaneæ magnitudinem inuoluito, inuoluta in iure pingui ac croco colorato decoquito. Parum cocturæ requirunt. In patinas traducta, caſeo trito & aromatibus dulcioribus aſpergito. Fieri & hoc edulium ex pectore phaſiani, perdicis, aliarum'ue altilium poteſt.

Hyſitium Siculum.

Farinam albam ac bene excretam, cum albore oui, aqua roſacea ac communi, bene ſubigito. Subactam in paſtillos in modum paleæ ſubtiles ſemiſſemq́; oblongos extendito. Hinc ſtylo ferreo admodum tenui excauato. Inde ferrum extrahens uacuum relinques. Deſiccata ad ſolem huiuſcemodi hyſitia, annos duos aut tres durabunt: maximè uerò, ſi menſis Auguſti Luna fuerint pinſita. In iure pingui decocta, ac in patinas fuſa, trito caſeo, butyro nouo ac recenti, aromatibus dulcibus aſpergi debent. Hoc hyſitium duarum horarum cocturam requirit.

In uermiculos.

Farinam eo modo quo ſuperiorem ſubigito, ſubacta

in

cta in fruſta digitis reſcindito, uermiculos dices. Ad ſolem deinde ponito, ut ſint bene ſicci, biennio & eo amplius durabunt. Coctos per horam in iure pingui, patinæq; inditos, caſeo trito & aromatibus condito. At ſi dies ieiunij fuerit, cum ſucco amygdalino ac lacte caprino coques: uerùm quia lac non tantum cocturæ requirit, facito prius aliquantulum in aqua ebulliant, deinde lac ipſum addito. Coctas ſaccaro inſpergere memento. Eadem omnium ex farina hyſitiorũ coctura eſt, croco coloratiores fiant, niſi in lacte decocti fuerint.

Minutal herbaceum.

Folia uitium ac bugloſſæ in cacabũ, dum feruet aqua, indito, ac ſtatim eruito: eruta in tabula cum petroſelino ac menta cruda gladiolo concidito. Conciſa ac in mortario tunſa in cacabum cum iure pingui indito. Parum ebulliant facito. Coctum pipere ſpargito.

Riſum in amygdalis.

Pro decem conuiuis, ſelibram riſi, bis aut ter aqua tepida lauabis: lotum ac coctum in tabulam extendes, donec aqua exierit. Inditum deinde in mortario cum libra amygdalarum depilatarum tundes, ac cũ aqua recenti in cacabum per ſetaceum transferes. Selibram ſaccari addes. Procul flamma in carbonibus agitatum cochleari, propter fumum, ebulliat neceſſe eſt ſemihoram. Coqui & eodẽ modo riſum in lacte caprino poteſt. Verùm quia hyſitium citò fumum concipit, ſi id acciderit, hoc modo à fumo liberabis: Riſum ita ex cacabo in ollam mundam transferes, ut ex eo quod fundo aut lateribus adhæret, nihil attingas. Lineum deinde pannum, & id quidẽ albũ, in plicas tres aut quatuor redactum, humectum'ue recẽti ac expreſſa aqua, ſupra os ollæ aptè collocabis. Poſt paululum idem etiã fa-

cies. Hoc *ad extrahẽdum fumũ nullum efficacius remediũ.* I*dem in farre ac cæteris fiet.*

Ferculum amygdalinum.

Libram amygdalarum albicantium, ea ratione qua diximus, cum pane excauato ac remollito contundes. Tunſas ac diſſolutas recenti aqua in cacabũ per ſetaceum fundes, coquesq; eo modo quo ſuperiorem, ſaccari ſelibrã addes. Parum coctura amat. Liquidũ enim magis quàm ſpiſſum placet. Sunt qui & aquam roſaceam addant.

Hyſitium ex pelle caporum.

Capum ubi elixaueris, pellem circumquaq; abſcindes, & eam maximè qua collum integitur. Conciſam ac in fruſta diuiſam rurſum in iure pingui per ſemihorã decoques, addito croco, quo coloratius fiat: in patinam translatum, aromatibus & caſeo trito conſperges. Hoc Archigallus noſter delectaretur, ſi per rem familiarem tenuem admodũ ei liceret.

Ius in cicere rubeo.

Libram cicerum, & eo amplius, aqua calida lauabis, lotis ac inditis in cacabum ſine aqua, quo efferuere debent, ſemiunciam farinæ, parum olei & ſalis, ad uiginti grana piperis fracti, modicum cinnamu tunſi, manibus diu miſcebis, ad focum deinde cum tribus metretis aquæ pones, addita ſaluia, roremarino, ac radicibus petroſelini minutim conciſis. Tantum ebulliat, ut ad octo ſcutellas redigatur. ubi prope cocturam fuerit, modicum olei inſtillabis. quòd ſi ius pro ægrotis fiet, oleum aut aromata minimè indes.

Ius in pane.

Treis panes decruſtatos gladioli coſta bene terito, tritos ac in tabulam extenſos, libella farinæ ac ſemi circũual

lato.

lato. Oua quatuor aut quinque bene diſſoluta cum pane & farina miſceto. Vbi aneſi confecti magnitudinem et formam habuerint, cribro à farina ſecernito. Quod reliquum erit, in tabulam extendito, ut bene ſiccetur. Siccum ubi uoles, in iure pingui lento igne per ſemihoram decoquito, ac croco decolorato, in decem ſcutellas translatum (tot enim conuiuis ſufficiet) inſpergi caſeo trito & aromatibus debet.

Ius in cucurbita.

Cucurbitam in iure aut aqua cum modico cepulæ coctam, ac conciſam, per cochlear perforatum in ollam tranſmittes, ubi inſit ius pingue, modicũ agreſtæ ac croci. À foco, ubi parumper efferbuerit, eximes. In exemptam ac refrigeratam aliquantulum, duo uitella ouorum cum modico caſei ueteris ac triti diſſoluta indes, aut cochleari continuò miſcendo, ne conglobata cocturam impediant. Tranſlatam in ſcutellas, aromatibus inſperges.

Lac in cucurbita.

Cucurbitam elixam, & inde expreſſam, ne inſit aqua, per ſetaceum aut per cochleare foratum trãſigito, facitoq; ut in cacabum cum ſucco amygdalino, & lacte caprino efferueat: agreſtam deinde aut ſaccarum pro appetentia conuiuarum addito.

Carabazum Catellonicum.

Cucurbitam, quam carabazum Catellonicum uocant, bene mundam in cacabum cum larido tantum ad focũ ponito, ſinito ut horas quatuor in carbonibus cochleari ſæpe mota efferueat. Ius deinde & pingue & croceum, & ſaccaro atq; aromatibus conditum, in eundem cacabũ indito. Sunt qui duo oua cum agreſta & caſeo trito diſſoluta & mixta, ut in cucurbita dixi, non incommodè addant.

Ius in faba recenti.

Fabas eo modo quo amygdalas ſoles, ex aqua calida depilato, in cacabo'que cum iure pingui cumq; ſalita carne ad focum ponito. ubi propè coctas existimabis, petroſelinum & mentam conciſam indito. Coqui & hoc modo reliqua legumina debent cum pelle, ne ut fabæ decorticentur.

Verzuſum in ieiunio.

Amygdalas ex aqua calida mundas ac tritas cum excauato atq; in agreſta remollito pane miſcebis, addes deinde malarancij ſuccum, ſaccari aliquid, aquæ roſaceæ parum, croci nonnihil. Impenſam poſtremò in cacabum per ſetaceum transferes, faciesq; ut procul flamma parũ efferueat, cochleari ſemper inuoluendo.

Leucophagum in ieiunio.

Libram ac ſemiſſem amygdalarum ablata membranula contundito, tunſis panem excauatum humectatum'que in iure piſorum aut in coctura panis albi addito. Selibram deinde pulpæ marini piſcis aut fluuialis lucij elixi terito: amygdalis, aut cum ſucco malarancij, aut cũ agreſta, aqua roſacea, gingiberis ſelibra, ſaccari uncias VIII. admiſceto. Redacto in unum quaſi corpus, per ſetaceum in cacabum tranſmittito, facitoq; ut procul flamma in carbonibus parumper efferueant. Miſcere continuò memẽto. Hoc parum alit, diu moratur in ſtomacho, bilem reprimit, ardorem urinæ tollit, genituram auget.

Piſa in ieiunio.

Condire piſa pro tempore ieiunij cum lacte amygdalino, ea ratione quam prædiximus, peropportunè poteris. Vitet hoc cibarium Pantagathus Leonicenus: tardè enim

concoquitur, melancholiam auget, ac neruis obeſt.

Minutal.

Olera in aquam feruentem indita, ſtatimq́; ablata, minutatim concidito. Conciſa demum in mortario conterito, tunſa bene facito efferueant uſque ad cocturam, addito (ut par eſt) ſaccaro. Hoc utatur Cælius noſter, cui aſtrictior eſt aluus: etſi enim parum alit, tardè concoquitur, aluum tamen mouet, genituram auget, & ardorem urinæ ſedat.

Minutal.

Olera, ut prius dictum eſt, cocta, ac conciſa in iure pingui, aut ex carne, aut ex oleo butyróue decoquito. Parum alent, citò concoquentur, aluum mouebunt, bilem reprriment.

In canabim.

Semen canabinum per diem ac noctem in aqua ſinito: quod in ſummo natabit, ut uanum abijcito. Hoc cum amygdalis bene mundis contundito. Tunſum cum iure piſorum diſſoluito, ſaccari modicum & aquæ roſaceæ addito. Concoquitoq́; ſimul omnia bene miſcendo ad octauã horæ. De hoc cibo malè ſentit Caßius Hemina, quo nihil (ut idem aſſerit) poteſt eſſe inſalubrius.

In braſsicam Romanenſem.

Manibus intortam braßicam in aquam feruentẽ conijcies, ſemicoctam (iure proprio abiecto) in alium cacabum transferes, inuoluesq́; larido bene tunſo. Indes præterea tantum iuris pinguis, quantum ſat erit. Parum efferueat ſines, nõ enim multum cocturæ requirit. Nocet hic cibus, ut in braßica diximus, ſtomacho & capiti: hinc eſt quòd Cornelius noſter, quanquam Romanus, caulem tanquam rem pernicioſam reijcit.

Cib

Cibarium croceum.

Pro duodecim conuiuis, libram amygdalarum cũ membranulis tundes. his capi elixi, aut cuiuſuis bonæ alitis pectus, ouorum uitella quatuor, ſaccari ſelibrã, cinnami, gingiberis parum, croci pluſculum contraria addes, ac iure pingui & agreſta diſſolues. Diſſoluta in cacabum per ſetaceum excretorium infundes, facitoq; procul flamma in carbonibus efferueant, agitando ſemper cochleari. Ad horam ebulliant neceſſe eſt. Sunt qui inter ebulliendum duas uncias liquaminis aut butyri recentis indant. Patinis aromata inſperges. Alit hoc, etſi tardè concoquitur, obeſat, uenerem ciet, hepaticis ac cardiacis prodeſt.

In florem ſambuci.

Pro duodecim conuiuis in ieiunio, ex ſicco ſambuci flore treis uncias in aqua frigida per horã ſines, expreſſa inde aqua, dimidium cum libra ac ſemiſſe amygdalarũ mundarum tundes, addesq; excauatum ac mollitum panem, ſelibram ſaccari, parum gingiberis: ſi croceum uoles, addes & parum croci. Hæc omnia in cacabum per ſetaceum fundes, feruere ubi occœperint, reliquos flores integros indes. Coctum cum aromatibus conuiuis appones. Hoc etſi noſter Labeo non guſtu ſolùm, uerumetiam olfactu reijcit, pectori tamen, hepati, melancholia, & hæmorrhoidibus laboranti prodeſt, ut in ſambuco diximus.

In zanzarellas albas.

Pro decem conuiuis, libram amygdalarum purgatarũ cum modico florum ſambuci bene conteres, contritam atque aqua recenti diſſolutam, per cribrum ſetaceum in cacabum mittes. Cyathum ex hoc reſeruabis, quo duos panes tritos, decem albumina ouorum bene agitata, ſelibram ſaccari diſſolues, ac in prædictum cacabum ubi feruere oc

cœpe

cœperit indes. Non ſunt agitanda cochleari. Spiſſari ubi incipient, in patinis conuiuis appones. Aromatibus dulcibus inſpergere memento. Hoc utatur Ariſtoxenus gallicus: pectus enim lenit, uentrem ciet, dyſuriam tollit.

Leucophagum Catellonicum.

Pro decem conuiuis amygdalis tunſis, ac iure pingui, aut uitulino, aut pullino diſſolutis, in cacabumq; cum duabus uncijs farinæ riſi per ſetaceum ſuſis, lentum ignem per horam præbebis, agitando ſemper ne ſeriæ adhæreat. Inde ſelibram ſaccari, & pectus capi elixi ac tunſi indes. Coctis aquam roſaceam addes, ac ſtatim in patinas aromata dulcia inſpergendo transferes. Bene hoc alit, etſi ſerò cõcoquitur. Corpus item obeſat, hepar iuuat, aluum ſtringit: hinc eſt quòd colicis nocet.

P. PLATINAE

LIBER VIII.

De condimentis quæ uulgò Sapores uocant.

NON erat ſatis tot uaria hyſitiorum genera deſcripſiſſe, niſi condimenta quoq; optima ad excitandum demortuam appetentiam calcaria adderemus. Hos ego ſi propter ægritudinem, aut nimios æſtus, aut honeſtos labores, deſiderium edendi reſciderint, probandos puto. Sin uerò ad luxum, ad libidinem, ad intemperantiam ſumantur, ut hodie uulgò fit, non ſolùm improbandos cenſuerim, ſed etiam omnino reijciendos, cum libidinum acerrima inſtrumenta ſint. Vidi ego pleroſque non

Romæ

Romæ modò, ubi hominum monſtra magna impenſa aluntur, uerumetiam in quibuſdam ciuitatibus Italicis, quæ rerum potiuntur, adeò gulæ ac uentri deditos, ut cùm obeſitate & frequentia uariorum cibariorum, appetendi deſiderium amiſerint, conquiſitores propoſitis magnis præmijs ſubmitterent, qui oblimatum ſtomachum, fraceſcentē gulam & deſidem quouis modo excitarent. Quantum auri (dij immortales) ob talem ſumptum cōſumitur? Verùm ad inſtituta redire tutius eſt, quàm his bilem irritare, qui cum intemperanter uiuant, parci tamen ac frugi uideri uolunt. Pro *bonis igitur corpore atq; animo laborātibus cōdimenta proponam, quò inſtaurata appetentia honeſto labore diu ſufficiant.*

Condimentum album.

Pro *numero conuiuarum amygdalas bene mundas cōtundes, addito excauato pane in agreſta prius remollito, gingiberiq; albo quantum ſat erit.* Hanc *cōdituram agreſta aut ſucco malarancij diſſolutam, in catinum per ſetaceum tranſmittes.* Dulcem *ſi uoles, ſaccarum indes.* Poſi*tam in patinas conuiuis, dū elixas carnes aut piſces edūt, appones, cum aromatibus aut ſine, uti uoles.* Hoc *edulium etſi parum alit, & tardè concoquitur, hepar tamen iuuat ac refrigerat.*

Condimentum camellinum.

Cum *paſſulis tres buccellas panis toſtas, ac in uino nigro remollitas bene tundes. Tunſas cum uino nigro, ſapa, agreſta, aut aceto, ſi malueris, diſſolues.* Triti *cinnami, chariophyliorum, quantum ſat erit, indes. Tranſactū per ſetaceum in catinum, ubi uoles conuiuis appones.* Bene *cōcoquitur, alit, digeritur, corpus obeſat, Venerem ciet, ſto-*

machum

machum & hepar iuuat. Ex *hoc ego Philelphi conuiuia ſuauiſsimè ediſſe me memini.*

Moretum, quod ſapa uocatur.

Vitella ouorum dura, iecinora pulli elixa, amygdalas toſtas pro numero conuiuarum ſimul terito. Trita aceto, agreſta diſſoluito, in cacabumq́; per ſetaceum traijcito, addendo tantum cinnami, gingiberis, ſaccari, quantum ſat erit. Coqui paululum hoc moretum, & colorari croco debet. Alit tum mirifice, hepar iuuat, ægrè tamen concoquitur.

Tucetum ex prunis ſiccis.

Pruna in uino nigro remollita & exoſſata, cum modico amygdalarum non decoriatarum, cumq́; aliquot buccellis panis toſti, ac in eodem uino quo primò humectatis, ſimul tunſa, cum agreſta, uino nigro, ſapa, aut ſaccaro diſſolues, ac colabis, addendo aliquid ex aromatibus, maximè uerò cinnami. Parum alit, appetentiam tollit, ſtomacho nocet. Bilem tamen reprimit, hepar calidum refrigerat.

Moretum uiride.

Petroſelini, ſerpylli, bletæ, aliarum'ue herbarum odoriferarum, parum gingiberis, item cinnami ac ſalis modicū ſimul terito. Trita, aceto acri diſſoluito, ac in catinū per ſetaceum tranſigito. Si allium placet, plus minus'ue ex appetentia addito. Alit & hoc parum, ſtomachum atque hepar calefacit, tardè concoquitur. Oppilationes tamen aperit, & deſiderium edendi ſuſcitat.

Moretum perſicinum.

Amygdalas mundas cum excauato ac remollito pane bene condito. Tunſi parum gingiberis & cinnami addito. Agreſta, deinde uino nigro, ſucco mali punici diſſolui-

to,tranſigitoq; per ſetaceum excretorium in catinum,aut in patinas.Sunt qui & ſandalos tunſos his rebus addant. Hoc edulium parum alit,diu moratur in ſtomacho, bilem tamen reprimit,ac æſtuanti hepati prodeſt.

Moretum geniſtinum.

Modicum croci,duo uitella ouorum, cum tritis amygdalis,agreſta diſſolues,gingiberimq; addes tũſum ac cribratum.Tranſactum per ſetaceum,in patinas conuiuis appones.Tardè concoquentur,multi erunt alimenti, cor & hepar iuuabunt.

Moretum ex uua.

Vuam nigram in mortario unà cum excauato pane cõtundito,modicũ agreſtæ deinde aut aceti miſceto,ne pluſquam ſatis eſt dulcius fiat. Hæc ad focum per ſemihoram efferueant facito, additoq; cinnamo ac gingiberi tunſo, ubi refrixerint, colato, & patinis indito. Conuenit hoc ſtomacho atque hepati,corpus obeſat,bene alit, & facilè concoquitur.

Moretum ex moris.

Amygdalis cum excauato pane bene tunſis mora conterito:leniter tamen,ne acina infringas. Cinnami deinde, gingiberis,ac nucis muſcatæ parũ addito,per ſetaceumq; in catinum tranſigito. Parum alit, diu in ſtomacho moratur, faſtidio afficit, dentes ſolùm & oris partes iuuat.

Moretum ex ceraſis aut merendis.

Ex ceraſis tamen aut ex merendis moretum facies ea ratione qua uinaceum fieri diximus. Differunt tamen colore ac ſapore,plus minus'ue earum rerum addendo quas indi poſſe prædiximus.Qua in re proſint aut noceãt,cum de ceraſis loqueremur,ſatis ſuperq; diximus. Idem etiam

de cor

de cornis fieri poteſt.

De Sinapi.

Sinapis producta penultima pronunciandum eſt: η Græcum enim in α longum conuertitur. hoc & in pulmentis utimur. Cuius tria ſunt genera, unum gracile, alterum ſimile rapi folijs, tertium erucæ ſemini. Optimum Aegyptium: nulla cultura naſcitur, melius tamen translata planta ſuccreſcit. Sinapi Pythagoras principatum ob uehementiam dedit, quoniam non aliud magis in nares & cerebrum penetrat. Serpentum & fungorum uenena diſcutere putatur ob eius calidam uim & ſiccam, ſtomacho utiliſſimum habetur, agit in pulmonis uitia, ueterem tuſſim leuat, faciles excreationes facit. Suſpirioſis in cibo datur, ſenſus atq; caput ſternutamentis purgat, aluum mollit, menſtrua & urinam ciet, pituitam reſcindit, corporis uitio illitum inurendi uim oſtendit.

Sinapium.

Tunſi ſinapij, biduo tamẽ prius in aqua crebrò permutata, quò candidior fiat & temperatior, remollito, tunſas amygdalas addito: atq; iterum conterito cum excauato ac mollito pane: agreſta deinde aut acri aceto diſſoluta, per ſetaceum in patinas mittito. Dulcem ſi uoles, dulcia: ſi acrem, acria indito. Hoc partim natura, partim ratione cõpoſitionis, ſtomachum & hepar concalefacit, ſplenem extenuat, ſitim facit, Venerem ſtimulat.

Sinapium rubeum.

Sinapim, paſſulas, ſandalos, buccellas panis toſtas, cinnami parum, aut ſeorſum, aut ſimul conterito uel mollito: trita enim cum agreſta aut aceto, cumq; modico ſapæ diſſoluito. In patinas per ſetaceum tranſigito. Hoc minus ſuperiore cõcalefacit, ac ſitim mouet, nec incõmodè nutrit.

Sinapium in fruſta.

Sinapi ac paßulis bene tunſis, cinnami parum ac chariophyllorum admiſcebis, pilulasq́; aut teſſellas ex hac mixtura facies. Siccas in tabula, quò uoles tecum deferes. Agreſta, ubi opus erit, aut aceto, aut ſapa diſſolues. Natura parum à ſuperioribus & hoc differt.

Moretum cœleſtinum in æſtate.

Mora ex rubro tunſa tritis amygdalis admiſcebis, parũ gingiberis addes, diſſoluta aceto aut agreſta per ſetaceũ facito tranſeant. Parum hæc alunt, tardè concoquuntur, faſtidio afficiunt, hepar tamen iuuant.

Piperatum croceum in piſces.

Buccellas panis toſtas, in modico aceti, uini nigri, ac defruti, facito ferueant: coctas per ſetaceum tranſiges, indesq́; aromata acria ſimul ac dulcia: ſi croceum uoles, crocum addito. Hoc percommodè alit, aptè concoquitur, ſtomachum & hepar calefacit, pituitam diſcidit.

Alliatum ex iuglande, aut amygdala.

Amygdalis aut nucibus ſemitunſis, mundi allij quãtum uoles addito, ſimulq́; ut par eſt, optimè terito, inſpergendo continuò modicum aquæ, ne oleum faciant. Tritis excauatum panem ac remollitum in iure carnium aut piſciũ indito, rurſumq́; terito. Diſſolui eodem iure, ſi prædurũ uidebitur, percõmodè poterit. Seruabitur ad tempus (ut de ſinapi diximus) commodißimè. Huius edulij Pompeius noſter percupidus eſt, etſi parum alit, diu moratur in ſtomacho, uiſum hebetat, hepar concalefacit.

Alliatum coloratius.

Id age in hoc quod in ſuperiore. Verùm non aqua aut iure diſſolues, ſed muſto uuæ nigræ manibus expreſſo, & per

per ſemihoram decocto. Idem *etiam fieri cum ſucco cera=ſiorum poteſt.hoc magis alit quàm quod prius deſcripſi=mus.*

Agreſta uiridis.

N*aſturtium,quod* Græci *cardamon uocant, bene cum modico ſalis conteres.* T*unſum agreſta ueteri diſſolues,in patinamq́; per ſetaceum transferes.*

Moretum pampinaceum,quod Salſum uocāt.

Pa*mpinos uitium,teneros adhuc,bene tundes:addes, ſi uoles,allij tenelli caulem,& modicum excauati panis.* De *ſale nil loquor, cum nullum ferè edulium ſine ſale fiat.* Aceto *deinde aut agreſta hæc omnia diſſolues,& diſſolu=ta in patinam per ſetaceum transferes.* Parum *hoc alit.* Sto*machum & hepar refrigerat,choleram reprimit.*

Agreſta cum fœniculis.

Allium cum fœniculis dulcibus bene tundito, tunſum agreſta recenti diſſoluito,diſſolutum per ſetaceum colato. T*umefactum aluum reſidere facit, parum alit, hepar re=frigerat.*

Sapor roſellinus.

R*oſella nondum bene matura contundito unà cū ſpi=ca allij,ſi uoles:tunſa & agreſta diſſoluta in patinam per ſetaceum colato.*

Moretum ex cornis.

C*orna bene matura,manibus confracta in cacabū re=pones,hisq́; multum agreſtæ recentis,piperis modicum,ſa lis pluſculum addes.* V*bi hæc ſimul per horas duas ebul=lierint,per cribrum ſetaceum ſatis rarum facito in ſeriam aliquam,ubi ſeruētur,tranſeant.* Colorari *ex hoc alia edu lia* poterunt.I*ndi enim parum oportet,quia aluum aſtrin git,pectus exaſperat, & parum alit.* Re*frigerare tamen*

hepar, & bilem extinguere putatur.

Pulmentum in torta.

Pulmentum, quod uulgò tortam appellamus, & hoc nomen à tortis & conciſis herbis, ex quibus ferè fit, accepiſſe putarim, fecit hoc noſtrum feliciſſimum ſeculum, quo omnia propè maiorum inuenta ſunt inuerſa, adeò gulæ, & uentri deditiſumus, ut quod tum clarum erat, nunc obſcurum uideatur. Ex auibus enim & quauis altili, non ex holeribus artocreata uolunt delicatæ noſtrorũ gulæ: bletã, cucurbitam, rapum, napum, bugloſſum, eorum uernacula cibaria faſtidiunt, mihiq́; & Cornelio meo relinquũt. Nec immeritò quidem, quando lenocinijs, adulationibus, blanditijs, aſſentationibus, quaſi generoſo quodam labore, diuitias & opes quibus abuterentur, ſint conſecuti. Tortam igitur, ſiue illa Pythagorea ſit, ſiue Gallica, deinceps appellabimus.

Torta alba.

Libram ac ſemiſſem optimi caſei recentis, præſertim minutatim conciſam bene condito. Tunſæ ouorum albamenta duodecim aut quindecim, ſelibram ſaccari, ſemiunciam gingiberis albi, ſelibram liquaminis porcini, totidem butyri recentis, lactis quantum ſat erit admiſceto. Vbi cruſtã ſubtilem admodum in textu collocaueris, hæc omnia indito, ad focum poſita lento igne decoquito. Super, ut coloratior fiat, carbones in operculũ ponito, coctæ ac ex textu exemptæ, ſaccarum tritum cum aqua roſacea inſperges. Alit hæc multum, tardè concoquitur, hepar concalefacit, oppilationes inducit, calculum generat, oculis ac neruis obeſt.

Torta Bononienſis.

Tantum pinguis caſei quantum in alba poſui, conci-

des

des ac conteres. Trito, bletas, petroſelinum, amaracum, lotum conciſum, oua quatuor bene disfracta, tunſum piper, parum croci, multum liquaminis aut butyri recentis addes, miſcebisq́; manibus, ut unum propè corpus fiant. Hãc item in textum ſubcruſtatum ad focum pones. Semicoctæ, quò coloratior uideatur, ouum cum croco disfractum ſuffundes. Cocta putato, ubi ſuperiorẽ cruſtam leuauerit. Hæc & ſuperiore deterior eſt.

Herbacium maiale.

Tantundem caſei quantum in primo & ſecundo propoſui, concidito & tundito. Tunſo, bletæ ſuccum, amaraci parum, ſaluiæ pluſculum, mentæ minimum, petroſelini plurimum (tunſa in mortario ſint omnia) X V. *aut* X V I. *albamenta ouorum disfracta, ſelibram liquaminis, aut butyri recentis addito, admiſcetoq́;. Sunt qui et folia aliquot petroſelini conciſa non tunſa, ſelibram gingiberis albi, ſaccari uncias octo indant. Hæc omnia ſimul mixta in ollam, aut patellã bene unctam impoſita in carbonibus, procul flamma, ne fumum concipiant, miſcendo continuò donec ſpiſſentur, efferueant facito. Vbi prope cocturam fuerint, in aliam patellam ſubcruſtulatam transferto, textuq́; operito, donec omnia leni igne coquantur. Cocta, & in patinam translata, ſaccaro optimo & aqua roſacea ſuffundes. Hoc pulmentum, quò uiridius, eò melius & gratius. Hoc caueant qui cruditate laborant, tardè enim concoquitur, oculos hebetat, oppilationes facit, calculum generat.*

Torta cucurbitina.

Cucurbitas bene mundas teres, ut caſeum ſoles. Efferueant deinde modicum aut in iure pingui aut in lacte facies. Semicoctis, & in catinum per ſetaceum translatis,

tantum caſei quantum primò dixi. Selibram abdominis, aut huberis præpinguis elixi, cultro tunſi: aut loco iſtarũ, ſi placebit, tantundem uel butyri, uel liquaminis, ſelibram ſaccari, parum gingiberis, nonnihil cinnami, oua ſex, duos lactis cyathos, parum croci addendo permiſcebis. Hanc cõdituram in textu uncto aut ſubcruſtato tãtum lento igne ſubter ſuper'ue coques. Sunt qui fruſta foliatorum, quæ iſti lagana uocant, loco ſuperioris cruſtæ addant. Coctã, ac in patinã translatam, ſaccaro et aqua roſacea aſperges. Non edat hoc Caſſius, qui colica laborat & calculo. Difficilis item concoctionis eſt, & malè alit.

Rapum, pirum, cotonea in torta.

Rapis & piris, aut cotoneis ſub cinere, & carbonibus bene coctis ac tritis, ea ferè omnia quæ in cucurbitina diximus, admiſcebis coquesq́;. Hoc deuoret Gracchus, qui dyſuria cruciatur, & demortuam in ſe Venerem quærit.

Polenta, ſiue ut uulgò miliacium.

Quod uulgò miliacium uocant, nos rectius polentam dixerimus. Fiet autem pro quatuor aut quinque conuiuis hoc modo: Libram caſei admodum recentis tandiu cõteres, donec in lac cõuerſum credatur. Huic octo aut decẽ oua tudicula bene disfracta, ſelibrã ſaccari, treis aut quatuor uncias farinæ, uel loco huius excauatum panem & remollitum addes, admiſcebisq́;. In patellam deinde liquamine bene unctam ſine cruſta indes, curabis'que ut in carbonibus ſubter ſuper'ue appoſitè coquatur. Coctæ, ac in patinam uel orbem translatæ, ſaccarum & aquam roſaceam infundes. Non delingat hoc Hircius, qui ob uehementem dolorem laterum nobis clamore ſuo ſomnum plerunq; aufert.

Torta ſambucea.

Floribus ſambuci omnia illa muſceto, quæ in torta alba commemorauimus. Spiſsior tamen hæc compoſitio quàm illa debet eſſe, quò flores in partes omnes transferantur. Hoc edulium etſi parum alit, & tardè digeritur, lætiores tamen crebrò ueſcentes facit. Hoc edat Cælius, qui Saturnum melancholia ſuperat.

Torta ex capreolis uitium.

Capreoli profectò hi dicuntur, qui palmites arboribus aut palis adlaqueant & uinciunt. hos collectos manipulatim & ſemicoctos, minutim concides. Idem etiam fieri ex roſis rubeis percõmodè poteſt. Conciſis capreolis, caſeum recentem bene tritum, tunſum, huber elixum prius, aut loco huius, ſi magis placebit, liquamen uel butyrum, gingiberis modicum, cinnami pluſculum, ſaccari quantum ſat erit addes, & miſcebis. Hanc condituram in patellam ſubcruſtatam, ac bene unctam ad focum pones. Vbi prope cocturam fuerit, ſuperiorem cruſtam pluribus in locis perforabis. Coctam demum, ſaccaro multo & aqua roſacea conſperges. Hoc etſi Veſpaſiano bibliopolæ placet, quòd hepar iuuat, quòd bilem reprimit, parum tamen alit, tardè concoquitur, pectus exaſperat.

Torta ex riſo.

Riſum bene coctum aut in lacte, aut in iure pingui, in tabulam extendes, donec humor exprimatur, huic deinde in catinum parum caſei recentis bene triti, decem albamenta ouorum bene disfracta, ſaccarum cum aqua roſacea, & lactis, ſi uoles, cyathum unum admiſcebis. Diſsoluta omnia in patella, obſeruando ea quæ in torta alba diximus, coques, minus tamẽ caſei hæc requirit quàm ſuperior. Alit & hæc multum, iuuat hepar, genituram auget. Dum

tamen moratur in ſtomacho, oculos hebetat, calculos creat, oppilationes inducit.

Torta ex farre.

Far bene coctum ex iure pingui, in tabula ut ſubſiccetur extendito. Poſt expreſſum humorem, in catinum ponito: huic libram caſei recentis, & ſelibram ueteris bene triti, abdomen porci, aut huber uitulinum bene coctum & tunſum cum gladiolo, aromatum & ſaccari quantum ſat erit, oua x v. disfracta cum modico croci indito: admiſceto tamdiu, donec conficiant. In patellam perunctam deinde translata, ſuperneq́; tantum cruſta cõtecta, eo modo quo ſuperiora coquito. Cocta, ſaccaro & aqua roſacea conſpergito. Alit & hoc multum, hepati opitulatur, ægrè tamen concoquitur, oppilationes & calculum facit.

Artocreas.

Aut uituli aut hœdi aut capi carnem elixabis, elixam & eneruatam minutatim concides, & in mortario tundes. Huic deinde parum caſei recentis, tantundem ueteris & triti, parum petroſelini & amaraci conciſi, oua v. bene disfracta, abdomen porcinum, aut huber uitulinum conciſum, modicum piperis, pluſculum cinnami, minimum gingiberis, tantum croci ut colorem concipiat addes. Curabis coquatur eo modo quo albam diximus. Hoc edant Scaurus & Cælius, qui nimiam macilentiam cum obeſitate libenter permutarent. Vehementer enim alit, corpus obeſat, hepar iuuat, oppilationem tamen & calculum facit.

Torta ex caſtaneis.

Elixis caſtaneis & in mortario tunſis, per'que ſetaceum in catinum cum modico lacte tranſmiſſis, omnia illa admiſcebis quæ in torta ex farre commemorauimus. Croceam ſi uoles

uoles, crocum addito. Ad hoc me ſæpius inuitat Montanus. Admodum ſiquidem alit, appetentiam excitat, corpus obeſat. Tardè tamen concoquitur, ſtomachum & inteſtina inflat, colicam facit, & uiſui nocet.

Torta communis.

Caſeum optimum, oua octo, adipem bonam aut porcinam, aut uitulinam, aut modicum butyri pro tempore. Panem tritum cum iure croceo & pingui bene, donec unum propè corpus fiant, miſceto: eoq́; modo coquito, quo & tortam albam. Hoc pulmentum plus mali quàm boni in ſe habet.

Torta ex milio.

Milium bene tunſum, lotum, mundum, anguſtè in lacte caprino aut uaccino decoquito. Cocto farinam cum duobus ouorum albamentis, aut ſi id minus placet, cum lacte diſſolutam admiſcebis: bene cochleari omnia inuoluendo, ſaccarumq́; inſpergendo. Ex cacabo deinde in tabulam omnia. Vbi paululum refrixerint, buccellas oblongas in patellam cum liquamine frigito. Frictas & coloratiores factas in patinas transferto, ſaccaro'que & aqua roſacea ſuffundito. Idem etiam fieri tempore ieiunij poteſt, ſuccum amygdalarum pro lacte, & oleum pro liquamine commutando. Idem etiam de riſo fieri poteſt, quod & ſuauius & ſalubrius erit. Hoc enim parum alit, tardè concoquitur, aluum ſtringit, & oculis nocet.

Torta ex merendis.

Ceraſia acria, quæ uel merendas licet appellare, exoſſata in mortario contundito. Tunſis, roſas rubeas bene conciſas, parum caſei recentis aut ueteris triti, modicum piperis, parum gingiberis, pluſculum ſaccari, oua quatuor disfracta admiſceto. Mixta in patellam bene

unctam & ſubcruſtatam lento igne coquito. Ab igne exempta, ſaccaro & aqua roſacea ſuffundito. Hoc non multum a ſuperiore ui & gratia differt.

Torta ex cammaris tempore ieiunij.

Ex *cammaris elixis quod bonum eſt in mortario tundes. Succum deinde amygdalinum cum aqua roſacea per ſetaceum tranſmiſſum præparabis, aut ſi id non poteris, ius piſorum aut cicerum alborum ſeruabis.* Paſſulas & *ficos quinque conteres.* Modicum *petroſelini, amaraci, bletæ parum incoctæ, minutatim concides.* Cinnami, *gingiberis, ſaccari quantum ſat erit addes, mixta hæc & bene tunſa, cum ouis lyci, ut concreta melius coquantur.* In *textu bene uncto ac ſubter ſuper'ue incruſtato ad ſocum pones, flamma procul.* Coctum *ſaccaro & aqua roſacea ſuffundes. Membra omnia hoc edulium lædit.*

Torta ex anguillis.

Anguillam decorticatam & in fruſta conciſam parumper elixabis. Amygdalarum ſuccum cum agreſta & aqua roſacea per ſetaceum in catinum tranſmittes. Non *erit item ab re, quò ſpiſsius hoc fiat, paſſulas cum tribus aut quatuor ficis contundere. Atriplices deinde cum petroſelino manibus disfractos, & in oleo parum frictos, paſſularum unciam, nucleorum item pineorum unciam, gingiberis, piperis, cinnami, croci parum, ſupradicta tamdiu manibus admiſcebis, quoad unum corpus fiant.* Mixta *in patellam bene unctam, & ſubcruſtatam indes, per quædam quaſi tabulata fruſta anguillæ collocando : ubi ſemicocta fuerit, in ſuperiorem cruſtam pluribus in locis perforatam, modicum agreſtæ, aquæ roſaceæ ac ſaccari ſuffundes.* Coctam *demum hoſtibus appones.* Nil *enim boni in ſe habet.*

Torta

Torta ex dactylis.

Amygdalas bene tunſas cum iure piſcium & aqua roſacea diſſolues, diſſolutas in catinum per ſetaceum tranſmittes, dactylorum exoſſatorum ſelibram, parum paſſularum, quatuor aut quinque ficos, riſi item bene cocti uncias tres in eodem mortario conteres, parum deinde petroſelini, atriplicis, amaraci manibus confracti in oleo fricti, gladiolo concides. Non erit ab re, ſi cum his iecuſcula, aut adipem piſcis concideris, unciam præterea paſſularum Corinthiarum, ſelibram ſaccari, parum cinnami, pluſculum gingiberis, modicum croci, ſimul aut ſeorſum teres, ſuperioribusq; admuſcebis. Verùm ut magis hæc ſpiſſentur, aut ſemiunciam amyli, aut oua lyci indes, extendesq; in textum bene unctum & ſubcruſtatum, infixis ubique nucleis pineis bene mundis. Lagana uerò ſi placebit, pro ſuperiore cruſta extendes. Coqui lento igne hoc pulmentum debet. Tenue item ut ſit, neceſſe eſt. Coctum ſaccaro & aqua roſacea ſuffundantur. Alit hoc quidem & multum, tardè concoquitur, hepar iuuat, dentes corrumpit, pituitam auget.

Torta alba.

Libram amygdalarum bene tunſam cum aqua roſacea, cum'que iure riſi ferè cocti diſsoluito, ac per ſetaceum in mortarium tranſmittito. Riſi deinde bene cocti uncias octo cum ipſis amygdalis terito, addendo fermenti albi uncias tres, amyli parum, oua lyci ut ſuprà dictum eſt, ſelibram ſaccari, unciam nucleorum pineorum parum in mortario tunſorum. Mixta hæc omnia in patellam bene unctam & ſubcruſtatam extendes, ad focumq; pones. Semicoctæ lagana ſupernè extendes. Coctæ aquam roſaceam cum ſaccaro inſperges. Ad hoc ſæpius inuitarem Caſsium, niſi

coli

colicam ægritudinem faceret: bene alit, hepati opitulatur, Venerem ciet.

Torta ex cicere rubeo.

Cicer rubeum coctum cum ſuo iure, cum'que modico aquæ roſaceæ contundes, tunſum per ſetaceum in catinum transferes. Libram amygdalarum adeò tritam ut non ſit opus per ſetaceum tranſmittere, duas uncias paſſularum, tres aut quatuor ficus ſimul tunſas, unciam præterea pineorum ſemitunſorum, tantum ſaccari & aquæ roſaceæ quantum ſat eſt, cinnami, ac gingiberis tantundem his addes admiſcebis'que. Mixta in patinam bene unctam & ſubcruſtatam extendes. Sunt qui amylum aut oua lyci addant, quò tenacior hæc torta ſit. Coctam fermè igne ſupernè iniecto coloratiorem facies. Tenuis hæc ſit, & ſaccaro & aqua roſacea ſuffundatur. Hepati & uentri tantum hoc edulium opitulatur.

Torta pantodapa.

Libram piſorum elixorum, cum intraneis coctorum piſcium, oua item trutæ, aut tinchæ, modicum petroſelini, parum mentæ bene conciſæ in mortario ſimul conteres, addendo ex ſaccaro, cinnamo, gingiberi, quantum ſat erit. Hæc bene tunſa, aqua roſacea diſſolues, in patella bene uncta eo modo quo ſuperiora coques. Coloratiores ex croco omnes tortæ, aut acidiores pro arbitrio fieri poterunt. Vtrinque tamen mali habebuntur alimenti.

Torta in iure.

Cruſtam eo modo quo in paſtillis ſoles ſubigito, ſubactam impoſita farina, ut ſtare circunquaque poßit, in textu ad ignem deſiccato. Sublata deinde farina ſuperiore'ue cruſta, pullos elixos aut pipiones in fruſta diuiſos cum ſucco amygdalino, duobus ouorum uitellis, modico

dico

dico croci, gingiberis, cinnami, agreſta, iure pingui indes. Coctam è furno eximes, ſaccaro'que & aqua roſacea ſuffundes. Laudat hoc pulmentum Aeſculapius Romanus, quòd multum alit, quòd ſtomachum, renes, & hepar iuuat, corpus obeſat & firmat, genituram auget, Venerem demortuam excitat. Hinc eſt quòd Archigallus hoc cibo frequenter utitur.

Torta quam marzapanem uocant.

Tortam quam marzapanem uocant, hoc modo facito: Amygdalas quæ in aqua recenti per diem & noctem reſederint, bene mundas, quàm accuratè fieri poterit, terito: aqua recenti continuò leniter inſpergenda, ne oleum faciant. Optimam ſi uoles, tantum ſaccari optimi addito, quantum amygdalarum. Vbi omnia bene tunſa fuerint, atque aqua roſacea diſſoluta, in patellam leui cruſtulo ſubactam, atque roſacea aqua ſæpius humectatam extendito, & in furnum indito, inſpergendo continuò tritum ſaccaro cum modico aquæ roſaceæ, ne nimium deſiccetur. Coqui item ad focum poſſunt, modò cureтur ne toſtæ potius coctæ uideantur: baſſam item quam altam hanc tortam uelim: melior enim eſt. Cum Patritio meo Senis ubi peculiariter fiunt, ediſſe nil ſuauius me memini. Optimi ſunt alimenti, bene concoquuntur. Pectus, renes, hepar iuuant, genituram augent, uenerem cient, & ardorem urinæ tollunt.

Paſtilli, quos Caniſiones uocant.

Farinæ cum ſaccaro & aqua roſacea ſubactæ, extenſæ'que in cruſtuli morem, ex eadem compoſitione indes quam in marzapanem dixi. inuolui hæc more paſtillorũ deberet, et in furno, ut paululo ante dixi, lẽto igne coqui. Sunt qui formulis paſtillos ipſos cõponãt. A' ſuperiore

alimen

alimento & proprietate nil differunt. Placent autem Phoſphoro, qui à teneris ſaccaro aſſueuit.

Offella.

Caſei Parmenſis non nimium duri parum, tantūdem recentis teres. Duo ouorum albamenta agitabis, paſſulas integras, cinnami, gingiberis, croci modicum admiſcebis, inuolues'que farinæ ſubactæ, & bene extenuatæ ad eam quam uoles magnitudinem, in furno deinde non nimium coques. Ita enim gratiores ſunt, parum tamen alunt, tardè concoquuntur, oppilationes inducunt, & calculos creant.

Anguilla in torta.

Anguillæ elixæ, & in fruſta conciſæ, aut lac alterius piſcis, aut adipem minutatim inciſam, parum mentæ, petroſelini conciſi, pineorum unciam, tantundem paſſularum, modicum cinnami, gingiberis, piperis, ac chariophyllorum addes, miſcebisq́;. In cruſtam deinde extendes, addendo parum optimi olei. Vbi prope cocturam fuerit, duas uncias amygdalarum tunſarum in agreſta cum croco diſſolues, ac per ſetaceum tranſmittes, ſuperq́; totam leniter extendes. Hoc pulmento Palladius Rutilius mirè delectatur, etſi nihil boni in ſe habet.

Piſcis in paſtillo.

Piſcem mundum & lotum, circa ſpinam utrinque ſcindito. Sciſſum ſale & aromatibus conſpergito. Inuoluitoq́; paſta ſatis groſſa, ac in furno decoquito. Hunc ego hoſtibus apponerem, adeò pernicioſus eſt.

Cotonea in paſtillo.

Cotoneis mundis & excauatis medullam uitulinam aut bubulam indes, cum cinnamo & ſaccaro. Hæc circa paſt

ea paſtam duces addito ſale, coquesq́; in furno lẽto igne. Ante cibum ſumpta ut aluũ ſtipticant, ita poſt cibũ cient, & uapores à cerebro dimouent.

Concretum amygdalinum in ieiunio.

Amygdalas bene tunſas, ſaccari uncias duas, & aquæ roſaceæ tantundem addes. Infundes item ex lyco aut tincha parum iuris: ne nimium ſit ſalitum caueto. Tranſmittes hæc omnia per ſetaceum in patinam, ſinesq́; per noctem quieſcere, manè concretum ut lac reperies. Inuolui item, ſi uoles, carice & frondibus poterit, atq; inde in patinas transferri. Saccaro ſuffundere, & aneſo condire memẽto. Parum hoc alit, ſtomachum & pectus lenit, hepar iuuat, genituram auget, & ardorem urinæ ſedat.

Recocta ficta.

Libram amygdalarum bene tunſam, ſaccari uncias quatuor, aquæ roſaceæ unciam unam, medium cyathum ex antè dictis piſcibus, in unum miſcebis, mixta in formulam per ſetaceum tranſmittes. In loco frigido per noctem aſſeruari debet, ſequenti die in patinis aut pinacibus cõuiuis appones. Recoctam dices.

Butyrum fictum.

Libram amygdalarum tunſarum cum medio cyatho aquæ roſaceæ diſſolues, ac per ſetaceum denſum tranſmittes: ut autem melius conſtringatur, aut parum farinæ ex amylo, aut dimidium cyathum iuris ex lyco addes. Saccari item uncias quatuor, & parum croci, ut coloratior fiat, requirit. Hæc omnia in uas ad id aptum noctu indes: manè, ſi in loco humido reſederit, concretum inuenies. A' ſuperioribus nil differt. Hoc Germanicus noſter negat eſſe ſuaue, quia non ungit.

Offa canabina.

Semen canabinum ita coctum ut iam corticem diſciſſam oſtendat, in mortario cum amygdalis mundis bene teres, tritum diſſolues in aqua recenti, trāsferesq́; in cacabum per ſetaceum excretorium. Efferueat parum cum modico ſalis & ſaccari neceſſe eſt. Addendum & piper, ſi id quoq; placet. Ebulliat iterum parumper neceſse eſt. Buccellas panis parum toſtas præparabis, indesq́; hoc cibarium in patinas, buccellas ipſas tanquā tabulata quædam extendes. Treis aut quatuor ordines ex his facies. Aromata poſtremò, dulcia præſertim, parūper ſuper aſperges. Fugiendum hoc penitus eſt. Nam & malè alit, & faſtidium concitat, & dolorem in ſtomacho, in inteſtinis generat, atq; oculos hebetat.

Diriola.

Cruſtulum facito, ut in paſtillo dixi. Huic duo uitella ouorum bene disfracta, lac, cinnamum, ſaccarum indes: tamdiu ad focum miſcebis, donec concreta fuerint. Laudatur à Caßio, nec immeritò quidem, multum enim ac bene alit, phthiſicis & becticis confert. Stomachum, hepar, renes iuuat, genituram auget, ac corpus obeſat.

Diriola in ieiunio.

Amygdalas bene tunſas, cum cinnamo, ſaccaro, & aqua roſacea diſſolues, coquesq́; eo modo quo & ſuperiorem. Addendum tamen ut concretior fiat, amyli parū. Bene & hoc alit, pectus lenit, renibus & hepati opitulatur, genituram auget, & ardorem urinæ ſedat.

Caſeus frictus.

Teſſellas caſei pinguis, nec planè ueteris, nec planè noui, in patella ad id apta cum butyro aut liquamine ſuffrigito. Vbi tenellæ eſſe incipient, uoluito, ac ſtatim eximito:

eximito: ſaccaro & cinnamo aſpergendæ ſunt, & calidæ adhuc edendæ. Aliter: Buccellas panis bene utrinq; toſtas, in patellã per ordinem collocato, teſſellasq́; caſei tanquã in tabulatum extendito. Ad focum poſitam, textu operito. Liquefactum caſeum, ſaccaro, cinnamo, gingiberi aſpergito, atq; ſtatim edito, ſi eſſe malam rem uis. Difficillimè enim concoquitur, & malè alit, oppilationes & lapidem generat.

Rapum armatum.

Voluere qui gulam uallatam habent, id rapum armatum dici, quòd caſeo tanquam lorica & thorace inuoluitur: quaſi eorum barathra ingreſſura, nequaquam ſine armis tuta uideantur. Verùm quid prodeſt? quod ad tutelam inuentũ eſt, id totum ad perniciem raporum uertitur: cum malint guloſi, tanquã fortiſsimi in popinis athletæ, armatum hoſtem, quàm inermẽ deuorare. Rapã uel elixam uel ſub cinere coctam, in teſſellas cõcides. Idem etiã facies de caſeo ſubrecenti & pingui. Subtiliores tamen hæ ſint, quàm quæ ex rapis. In patellã butyro aut liquamine unctam, primũ tabulatũ ex caſeo facies, ſecundũ ex rapis, et ſic deinceps, aromatum aliquid aut butyri continuo infundendo, citò hoc pulmentũ coquitur, citò etiam edendũ eſt. Sed cũ ſit pernicioſum, uoraciſsimo Domitiano apponatur.

Offa inaurata.

Buccellas excauati panis utrinq; parum torreto. Toſtas, ex aqua roſacea in qua & oua disfracta, et ſaccarum tritum inſit, mollefacito. Inde exemptas in patella cum butyro uel liquamine latè frigito, ne ſe contingant. Frictas & in patinam translatas, ſaccaro, aqua roſacea, croco colorata, conſpergito. Hoc M. Antonio placet, nec immeritò: corpus obeſat, hepar & renes iuuat, uenerem ciet.

P. PLATINAE

LIBER NONVS.

De offellis, quas uel Frictellas licet appellare.

FRICTELLAS *à fricto dici nulla ratio obſtat. Frigũtur enim hæc hyſitia, unde à frigendo ſumpſere nomen. Malè enim nobiſcũ actum eſſet, ſi quod ex conſuetudine in frequentem uſum translatum eſt, ad latitudinem traduci non poſſet, cum id et quadret, & analogiam ſapiat. Iniqui profectò in noſmetipſos ſumus, ſi id mala conſuetudine ac pertinacia potius facere prohibemur, ad quod natura & lege impellimur. Quis enim non propagari ſuum genus uelit? Quis item quod abundantiſsimum cupiat, reſtringi, & ad extremam maciem deduci gaudeat? Pædagogorum & inuidorum hæc eſt conſuetudo, ut id quantumcunque ſit laudabile, in alio improbent, quod ipſi attingere nequiuere. Habuit unaquæq; ætas quod latinitati adhæret.*

Licuit (ut ait Horatius) ſemperq́; licebit,
Signatum præſente nota deducere nomen.

Scio pleroſq; oblatraturos in me, quòd ego noua nomina hoc meo ſcripto introduxerim. Verùm his ego, ut Herculem quondam latranti Cerbero feciſſe aiunt, offas præpingues obijciam. quibus ut rabidi & famelici canes inhærentes, à me tantiſper ad edacitatem caninos morſus conuerterent.

Frictellæ ex ſambuco.

Caſeo trito tum ueteri, tum recenti, farinæ parum, ouorum albamenta quædam, lactis aliquid, ſaccari pluſculum

addes

addes, & ſimul in eodem mortario conteres. Tritis è mortario, & in catinum translatis, flores ſambuci integros ſuperaſperges & miſcebis. Hanc condituram, aut manu, aut cochleari, aut aliqua alia forma in patellam inditam, ubi optimum liquamen uel butyrum, uel oleum ferueat, coquito. Calidæ edātur neceſſe eſt. Ex compoſitione quid proſit obſit'ue deprehendes.

Frictella ex albamento ouorum, polline, & caſeo recenti.

Obſeruabis ea omnia, quæ paululo antè dixi, excepto lacte & flore ſambuci. Hoc & ſuperiore inſalubrius.

Frictella ex concreto lacte.

Lac concretum per denſum ſetaceum tranſigat facito. Serum quod exprimetur, cum farina, albamento ouorum, ſaccaro, aqua roſacea permiſceto. Mixta cochleari paulatim in patellam ex liquamine aut butyro feruentem, indito. Lædunt hæ neruos & oculos.

Frictella ex riſo.

Riſum cum lacte coctum in frictellas eo modo rediges, quo & ſuperiora, excepto duntaxat caſeo, lacte.

Frictella ex ſaluia.

Farinam cum ouis, ſaccaro, cinnamo ac croco diſſolues & ſubiges. Huic folia ſaluiæ integra, & quantumuis lata indes, ac delibuta in patella ex liquamine aut oleo parum friges. Alit hoc, & neruis opitulatur, etſi tardè concoquitur, ac oppilationes inducit.

Frictellæ ex pomis.

Teſſellas ex pomis mundis & excauatis factas, in liquamine aut oleo parum frigito, in tabulamq́; , ut exiccentur extendito. Inuoluta deinde in tali conditura qualem prædixi tunſum frigito. Si ex hoc delinges, malam rem te

eſſe ſcito.

Frictellæ ex lauro.

Folia lauri in liquamine aut oleo fricta, in orbẽ, ut exiccentur, extẽdito: ſicca eo modo quo ſaliuam dixi rurſum excoquito, atq; edito, ſi tumore alui laboras: nam flatum ſoluit.

Frictellæ amygdalinæ.

Amygdalas bene mundas & tritas per ſetaceum cum lacte & aqua roſacea tranſmittito. His item pulli elixi pectus ſeorſum tonſum, addita farina, duobus aut tribus albamentis ouorum, ſaccaro admiſcebis. Condituram, uti uoles, uel liquamine uel oleo friges, multum alent, tardè concoquentur, hepar iuuabunt, uenerem excitabunt, corpus ſucci plenum reddent.

Frictellæ ex ſambuco in ieiunio.

Amygdalas tonſas, aut nucleos pineos ex aqua roſacea aut iure piſorum diſſolutos, per ſetaceum in catinum mittes: huic parum fermenti, flores ſambuci, pollinis quantum ſat erit indes miſcebiſq;: fieri hæc conditura, qua manè uſurus es, ueſperi omnino debet, quò frictellæ ſpongioſiores fiant. Sunt qui manè parum ſaccari indant, & frigant quo uelint modo. Ad tollendum urinæ ardorem ualere putantur.

Frictellæ amaræ.

Pollinem & fermentum cum herbis amaris ac minutatim conciſis ueniente nocte diſſolues. Manè ficos ſiccas fruſtulatim conciſas, uuam paſſam indes admiſcebiſq;. Nõ ſit admodum tenera hæc conditura, frictellas coctas ſaccaro & melle ſuffundes. Alere multum non putantur. Hepar tamen iuuant, tumorem ex aluo pellunt, pituitam conſumunt.

Frictellæ ex riſo.

Riſum bene coctum ac in tabulato extenſum, ut nimium humorem emittat, ſi uoles tundito. Amygdalarum

rum item tunſarum, quantum ſat erit, addito: diſſoluitoq; cum aqua roſacea, ac iure decocti riſi. His *poſtea farinam & ſaccarum admiſceto: mixta, uti uoles, in oleo friges.*

Frictellæ ex pomis.

Pomis *elixis aut ſub cinere coctis ac tunſis, ablato cortice, & excauato interiore præduro, modicum fermẽti, farinæ, ſaccari admiſcebis, & frictellas in oleo friges, quas certè ex compoſitione noxias deprehendes.*

Frictellæ ex ficis.

Amygdalis *aut nucleis pineis bene tunſis, uuam paſſam cum duabus ficis conciſam, parum petroſelini, modicum uuæ paſſæ integræ cum aromatibus addito, & admiſceto.* Hanc *impenſam, ſi durior ac ſpiſsior uidebitur, cũ aqua roſacea diſſolues, indeq; in ficos ſiccas & ſubter apertas.* Farina *primò aſpergi, ac deinceps in oleo coqui debent.* Bene *hoc alit, hepar & renes iuuat, genituram auget, uiuidum ſanguinem generat: tardè tamẽ concoquitur, & pediculos facit.*

Frictellæ ex piſcibus.

Pulpa *piſcis bene elixi, ac tunſi, cum ſucco amygdalino, cum aqua roſacea diſſoluito, addito ſaccaro & polline. frictellas deinde in quamuis formam redigito.* Quæ *quidem difficultati mingendi tantùm medentur, in cæteris uerò obſunt.*

Frictellæ in formam piſcis.

Amygdalas *bene mundas, uuam paſſam, ſaccarum ſimul tundito: tunſis uuam paſſam, ſaccarum, petroſelinum, parũ amaraci bene conciſi, parum croci admiſceto.* Paratam *habebis ſubactam farinam admodum ſubtilem & in fruſta diuiſam, quibus impenſam piſcis formam rediges.* Sunt *qui hoc agant ligno in formam piſcis excauato.*

uato.Coqui hoc pulmentum ex oleo uel ſecus in patella poteſt.Nec multum à ſuperioribus differt.

Aliter:Amygdalis tunſis cũ ſaccaro & in aqua roſacea diſſolutis,farinã ſubactam pura aqua & ſaccaro admiſceto,frictellasq́; in formam piſcis redigito.Verùm hoc ſine liquamine uel oleo coqui omnino debet.

Aliter:Amygdalis tunſis, aut nucibus aut nucleis pineis cum uua paſſa & ficis ſiccis pertuſis, lac piſciũ aut iecuſcula,parum petroſelini & amaraci minutatim conciſi,aromatum aliquid,croci minimum addes. Mixta hæc in frictellas rediges.

Aliter:Riſum bene elixum cum amygdalis tundes, ac in catinum per ſetaceum tranſmittes.Diſſolutum ex aqua roſacea,ſaccaro,& amylo aſperges.His paſtilli formam, ſi uoles,dato.

Frictellæ uentoſæ.

Pollinem cum aqua ſalis,& ſaccaro ſubigito,& in paſtam non nimium duram, admodum ſubtilem extendito. Formam deinde ad id fabrefactam, aut ore cyathi cõcidito.Dum turgetur,frigeſcet,nec intus quicquam erit.

Aliter:Impenſæ,quam præpoſuimus, dum de frictellis lactis concreti loqueremur,ramuſculos fœniculi floridi indes,admiſcebisq́;,ac ſtatim eo modo friges in liquamine,aut butyro oleóue.

Paſtinacæ frictæ.

Bene mundas & eneruatas elixabis,inde farina inuolutas friges in oleo uel butyro.Parum hæ nutriunt, tardè concoquuntur,urinam prouocant, & menſtrua. Hydropicis proſunt,tormina ſedant.

Oua quouis modo cocta,ac de agitatis & confractis primò.

Oua cũ modico aquæ & lactis bene agitata & cõfracta aut

cta aut tudicula aut cochleari, caſeo trito commiſcebis. Mixta ex butyro uel oleo coques. Suauiora erunt, ſi & parum cocta, & dum coquũtur, nunquam uoluta fuerint. Herbacei coloris ſi uoles, his bletæ, petroſelini pluſculũ, ſucci bugloßi, mentæ, amaraci, ſaluiæ parum addes.

Aliter: Eaſdem herbas conciſas & frictas modicum in butyro, aut oleo, ſuperiori impẽſæ admiſcebis, ac coques. Nutriunt hæc, tardè concoquuntur, hepar iuuant, oppilationes & calculum generant.

Oua frictellata.

In patellam feruentem oleo aut butyro, oua recentia & integra abiecto putamine indes, lentoq; igne decoques, oleo ſemper præſertim cochleari aut tudicula ſuffundendo. Vbi alba eſſe cœperint, cocta ſcito. Riſum nobis mouet Ceculus, dum hæc ſtudioſe parat, adeò hallucinabundus patellæ inhæret. Durioris concoctionis propter fricturam hæc putant medici.

Oua elixa.

In feruentem aquam oua recentia, abiecto folliculo, indes. Concreta ubi erunt, ſtatim eximes, tenella eſſe debent, ac ſaccaro, aqua roſacea, aromatibus dulcibus, agreſta, aut ſucco malarancij ſuffundes. Sunt qui & tritum caſeum inſpergant, quod nec mihi nec Phoſphoro placet, qui tali edulio perſæpe ueſcimur. Sine caſeo enim optimum, ac ſuauißimum eſt.

Aliter: Oua in lacte aut in uino dulci coques, eo modo quo antè. Verùm de caſeo nulla fiat mentio. plus alit hoc, etſi phlegmonen in ſanguinem ducit.

Oua fracta.

Oua recentia, diu coquendo, dura facies. ablatis deinde putaminibus, ouum ipſum ita per medium ſcindes, ut

nullibi albamentum comminuatur. Exempta uitella partim cum bono caſeo, tum ueteri, tum recenti, & uua paſſa cõtundes, partim reſeruabis ad pulmentum colorandum. Parum item petroſelini, amaraci, mentæ minutatim conciſæ addes. Sunt qui & duos albores ouorum, aut plures, cum aromatibus indant. Hac impenſa albamenta ouorum repleta & concluſa, lento igne in oleo friges. Frictis, moretum ex reliquis uitellis, uua paſſa ſimul tunſis, ac ex agreſta & ſapa diſſolutis, addito gingiberi, chariophyllo, cinnamo, infundes: eſſerueantq́; paululum cum ipſis ouis facies. Hoc plus mali in ſe habet quàm boni.

Oua in craticula.

Oua tunſa in patellam extendes & coques, donec concreta plicari quadrifariam poſsint. Hæc in quadræ modum redacta, in craticulam ad focum poſitam extendes. Oua deinde recentia, ablatis putaminibus, huic indes: ſaccarumq́; & cinnamum, dum coquitur, inſperges. Cocta conuiuis appones.

Oua in ueru.

Veru bene calefacto, oua per longum transfiges, & ad ignem, ac ſi caro eſſet, torrebis. Calida ſunt edenda. Stolidum inuentum, & coquorum ineptiæ ac ludi.

Aliter: Oua recentia in cinere calido diligẽter ad ignẽ uolues, ut æqualiter coquantur. Exudare ubi cœperint, recentia & cocta putato, ac conuiuis apponito. Optima hæc ſunt, & cuiuis apponi percommodè poſſunt.

Aliter: Oua recentia in ollam cum recenti aqua impoſita, ubi parum ebullierint eximito atque edito. Optima enim ſunt, & bene alunt.

Oua fricta Florentinorum more.

In feruentem ex oleo patellam oua recẽtia, ablatis putamini

taminibus, ſigillatim indes, tudiculaq́; aut cochleari circunquaq; reſtringes in rotundum redigens. Coloratiora ubi eſſe cœperint, cocta ſcito, tenella intus ſint neceſſe eſt. Coqui difficilius hæc quàm quæ ſuprà conſueuerunt.

Aliter: Oua integra in carbones ardentes conijcito, ac calida donec frangantur, fuſte percutito. Cocta & exempta, petroſelino & aceto ſuffundito. Hoc non faceret Pomponius noſter, qui temerè adeo amißis duobus ouis, unde alia emeret præ inopia non haberet.

Oua fricta.

Caſeum pinguem & tritum, parum mentæ ac petroſelini conciſi, uuæ paſſæ minimum, modicum piperis tunſi, duo uitella ouorum cruda ſimul miſcebis. Mixta in oua more Florentino fricta, ut inde per tenue foramen uitellũ exemeris, indito, ac iterum frigito, donec farcimen coquatur. Conuoluenda ſæpius ſunt: & cocta, agreſta aut ſucco malarancij cum gingiberi ſuffundenda ſunt.

Oua in paſtilli morem.

Farinam ſubactam, tenuem admodum facies, extenſæ tabulam, oua recentia diſtincta ſpatijs addes, inſpergendo ſemper unicuiq; parum ſaccari, aromatũ, minimum ſalis. Inuoluta deinde ut paſtillos ſolemus, aut elixabis, aut friges, fricta tamen laudabiliora ſunt. Dura fiant caueto. Oua enim dura mali alimenti, ac difficilimæ concoctionis habentur.

De Boletis & Fungis.

Manduntur & Boleti, multis exemplis in crimen adducti. Hac opportunitate illecta Agrippina, Claudium principem boletis admixto ueneno necauit. Frigidæ & humidæ naturæ boleti habentur, & ob hancrem ueneni uim obtinent. Rimoſa terrà à fimo aſperſa naſcuntur,

quam

quam ſolliculo primo diſrumpunt. Raro unquam ex uno pediculo gemini ſurgunt. Liuidi ac colore fici arboris perſimiles, quiq; apud ferrum & ſerpentum cauernas naſcuntur, mortiferi habentur. Tenax quoq; humiditas in ſummo natans, peſtiferum oſtendit. A peritis regionum boletos legi uelim, quanquam & hi quoque decipiuntur. perijſſe enim quaſdam familias noſtra ætate cognouimus. Non enim radicibus, ut herbæ & arbores, nituntur ac purgantur boleti, ſed putreſcibili ac marcido terræ uapore ad perniciem hominum ſuccreſcunt. Vitandi etiam illi ſunt, qui apud oleam & taxum, nucem & alias arbores malam qualitatem his præbentes naſcuntur. Boletus (ut ait Plinius) & ortus eſt & occaſus intra dies ſeptem cadentibus imbribus. Fungorum lenior eſt natura. Ex pituita enim arborum naſci putantur, tutiſſimi qui rubent. Mox candidi cum ſuis pediculis non improbantur. Tertium genus, quod ſuilli uocant, ueneno accommodatiſſimum. Hoc Anneum Serenum præfectum Neronis, & milites quoſdam perijſſe conſtat. Libet & coquendi (quando ita & guloſis placet) rationes aliquas afferre. Cum ſuccoſa illa thyrſi parte, qua terræ inhæret, in aqua primum cum excauato pane, cumq; piris aut pirorũ ſurculis ac pediculis coquendi ſunt. Allium quidam indunt: quod obſtare uenenis putatur. Elixi ac ſaliti in oleo aut liquamine friguntur. Fricti moreto uiridi, quod ſalſam uocant, aut alliato ſuffunduntur. Sunt etiam qui eos ablata pelle aut ſuperiori ſolliculo, indito ſale atq; oleo ſurſum uorſum in carbonibus decoquãt, pipereq; aut cinnamo aſperſos deuorent. Peſſimi (etſi gulæ ſatisfaciant) quouis modo cocti habebuntur. Difficile enim concoquuntur, pernicioſos generant humores. Membrorum item ſtuporem, quem apoplexiam

plexiam Græci uocant, uentris tormina, difficultatem min gendi, ac ſuffocationem minantur.

De Tuberibus.

Tubera, quæ rectè terræ callum dicemus, undiq; terra circundata, nullis fibris aut capillamentis nituntur. Extuberante loco ubi naſcuntur, nulla rima egeruntur. Siccis hæc ferè & ſabuloſis locis fruticoſisq́; naſcuntur. Excedunt ſæpe librali pondere cotonei magnitudinem. Duo eorum genera, harenoſa, dentibus inimica, & altera ſyncera. Diſtinguuntur colore ruffo nigroq́;, ac intus candido. Laudatiſsima creſcunt in Aphrica, quæ cum Licinius prætor manderet denarijs, dentem infregit: ex quo patet & terra tubera ipſa conglobari. Carnoſiora putantur, quæ in Cyrenaica naſcuntur: ſuauiora, quæ in Thracia: nobiliſsima quæ circa Damaſcum in Syria, & Olympum Græciæ putantur. Imbribus autumnalibus, & tonitribus crebris naſcuntur, nec ultra annum durant. Teneriora habentur uerna. Mira eſt Scrophæ Nurſinæ ſolertia: facilè enim ubi naſcantur cognoſcit, & inuenta attrectata à ruſtico aure integra deponit. Vino lota ſub cinere calido coquuntur. Cocta & munda, ſaleq́; item ac pipere aſperſa, calida adhuc, conuiuis poſt eſum carnium apponi debent. Alit hic cibus, ut Galeno placet, & quidem multum, ac Venerem ciet. Hinc eſt quòd crebrò utantur tuberibus delicatorum ac lautorum menſæ, quo in Venerem promptiores ſint. Ad genituram ſi id fit, laudabile: ſin uerò ad libidinandum (ut pleriq; ocioſi & intemperantes ſolent) deteſtandum omnino eſt.

De Cochleis.

Cochleæ tam terreſtres quàm aquatiles excrentes ſe domicilio, binaq́; ueluti cornua protendentes retrahentesq́;

teſq; oculis carent, ideo corniculis prætentare iter putantur. hæ uulgò limaces uocantur, quas Fuluius Hirpinus in Tarquinienſi agro paulò ante Pompeij ciuile bellum uiuarijs ad ſaginam, quæ ex ſapa & farre & lacte datur, incluſit. Varia ſunt eorum genera. Albæ in Reatino agro naſcuntur. Illyricis præcipua magnitudo. Aphricanis hubertas. Coqui multifariam cochleæ poſſunt. Iactæ in uas ubi modicum aquæ inſit, per noctem aut diem reponẽdæ, cooperculo addito, ne prodeant, purgabuntur uehementer. Sunt qui eas lacte per noctem paſcant & purgent. Illatas deinde in cacabũ cum recenti aqua ad focũ tamdiu retineant, quoad ſemicoctæ ac bene ſpumatæ fuerint. Ex cochleis uerò erutæ, ac primùm ex aqua calida benè lotæ, ſubinde ex aceto & ſale confricatæ, rurſumq; lotæ, ac farina inuolutæ, in feruenti oleo, aut liquamine ſunt frigendæ: frictas aut menta ſylueſtri, allio, pipere, croco tunſis, & agreſta diſſolutis, aut ſalſa uiridi ſuffundes. Elixæ ut mihi quidem uidetur, aut alliatum aut moretũ requirunt. Cochleæ ſi ſine multo allio aut moreto fuerint, boni alimenti ſunt. Pectori & pulmoni opitulantur. Hepar eius fibras laxando iuuant, hecticis proſunt.

De Teſtudine.

Indicum mare Teſtudines tantas emittit, ut ſingularum ſuperficie (affirmante Plinio) habitabiles caſas integant. Aiunt enim inter inſulas rubri maris homines his cymbis nauigare: Teſtudinum putamina ſecare in laminas, lectoſq;, poſtes, ac repoſitoria his ueſtire C. Iulius Pollio primus inſtituit: & ut Maro ait,

–Radiant teſtudine poſtes.

Capiuntur autem, cum diutius deſiderio reſpirandi in ſuperficie conſiſtunt, ita ſole intoſtæ, ut immergere ſe

ſuperue

ſuperuenientibus uenatoribus non poßint. Sũt & terreſtres in ſyluis habitantes, quæ, ut creditur, herbis & rore uitam ducunt. Has canibus inuentas ruſtici ad cibũ tranſferunt. In cacabum feruente aqua conijciunt. Semicoctæ & exemptæ, confracta teſtudine, ablatisq́; inteſtinis ac pelle, iterũ, donec exactè coquantur, in cacabum ad ignẽ ponuntur. Coctas, pipere, croco uitellis ouorum diſſolutis, ſuffundes. Sunt qui ex alliato uel ex ſalſa comedant. Boni ſunt alimenti: & ſine moreto, medelæ uim habent.

De Ranis.

Ranæ inter piſces nequaquam numerandæ, rectè hoc loco ad culinam uenient. Rubetas & ſub terra uiuentes, ut noxias reijcio. Aquatiles hæ ſunt de quibus loquor. Bolo captæ, meliores eſui putantur, quàm quæ fuſcina. A ſerpentum enim morſu attrectatæ, ac læſæ, bolum attingere non putantur. Captarum coxulas denudatas pelle, per noctem aut diem in recenti aqua natare ſinimus. Inuolutas deinde farina in oleo frigimus. Frictas & in patinam translatas, Palellus meus ſalſa uiridi ſuffundit, ac fœniculi floribus aromatibusq́; inſpargit.

P. PLATINAE

LIBER X.

De coquendis piſcibus.

DICERE de natura & ui piſcium omnium inſtitueram, niſi me tranſmutata & cõfuſa eorũ nomina perturbaſſent. Animantium ſiquidem nulla ſpecies eſt, quæ indiuiduorum ſuorũ magis, quàm piſces, nomen & deſcriptionem amiſerit. Fecit hoc æuum, & eorũ qui ante nos fuere

negligen

negligentia atque inſcitia. Dicam *tamen quàm accuratè fieri poterit de his qui ad menſas ueniunt, quorum præſertim nomina integra adhuc extant.* De *omnibus dicere, cum plura uulgò credita ſint quæ in aqua quàm quæ in terra naſcuntur, non eſſet conſilium.* Piſcium *quibus humana conſuetudo ueſcitur, natura ferè frigida & humida eſt, ad ſimilitudinem elementi unde naſcuntur.* Ma*rini tamen minus ob ſalſedinem aquæ putantur.* S*aliti undeuis ſumpti, inſalubres habentur.* M*alè enim alunt, & ſitim ingentē excitant.* Recentes, *mediæ ætatis (diu enim uiuere piſces putantur) & non nimiū pingues, nec limū aut cœnum ſapientes, nec citò putreſcentes, nec duritiē aut uliginem præ ſe ferentes, maximis & minimis antepoſuerim ſemper.* M*eliores item putantur marini ſecundum quoſdam quàm fluuiales, rurſum fluuiales quàm qui in lacubus naſcuntur: & hi, quàm qui in paludibus.* Probabi*liores præterea duxerim ſaxatiles quàm harenoſos: harenoſos, quàm cœnoſos & paluſtres.* Non *improbantur itē & qui ex mari flumina innatant, & qui ex fluminibus in maria deſcendunt, ſi id eorū natura patitur.* Piſces *tamen omnes qualeſcunq; ſint, duræ ob eorum frigiditatem & uiſcoſitatem concoctionis habentur.* S*anguinem præterea frigidum ac phlegmaticum generant, unde uariæ & graues oriuntur ægritudines, neruos molliunt, & ad paralyſim præparant, ſitim excitant.* Humectare *tamen uentrē putantur, & genituram augere.* Piſcium *omnium non eadem eſt conditura & coctura.* Quos *elixos & frictos uoles, ferè omnes exquamato, exenterato, branchias euellito, ac bene lauato.* Contrà *uerò, quos aſſos optabis, integros ad focum pones, excepta ſalpa, lacia, quorum inteſtinum per branchias extrahitur.*

De Thyn

De Thynno.

De Thynno, cuius præcipua magnitudo eſt, dicere primò inſtitui. pependiſſe enim thynnum captum, cuius latitudo duo cubita & palmum uoluebat x v. talenta conſtat. Naſcuntur & in amnibus, ut in Nilo, Rheno, & Pado. Thynni mares ſub uentre pinnam non habent. Biennium eorum longiſsima uita. pleniluniјs pingueſcunt. Verno tempore capiuntur in ſinu Byzantio, hyberno in Ponto latent. Capti ac membratim diuiſi, ceruice & abdomine commendantur. Sale etiam reſeruati, pulmentorum uicem ieiunijs ſubeunt. Salitum eius abdomen, & ſolidum, nec molle, quod tarantellum uulgò appellant, aqua & aceto, interiectis furfuribus, quò melius ſalſedinem relinquat, bene lotum & repurgatum in aqua non multum coques, exemptum, & aceto bene maceratum, ubi uoles edito. Sunt qui aromata dulcia inſpergant. Ex eodem thynno fit ſalſamentum, quod thynninam appellant. In aqua tepida horas ſex hæc innatet oportet, ſi purgatum uoles. Elixam parum admodum, ex aceto comedes. Hæc ut omnia alia ſalſamenta, peſſimi ſunt alimenti. Recentem thynnum, pipere, cinnamo, coriandro, tritis, cepa cocta & conciſa, aceto, melle, oleo condies.

De Mullo.

Mullum piſcem apud Romanos in precio fuiſſe, ubique ferè legitur. In mari rubro librarum octoginta quidem inuenti fuerunt. Nam Celerem Aſinium mullum emiſſe ſeptem milibus. Capti & uulnerati ferula, quia aliter percoqui non poſſunt, ad elixum & aſſum tendunt. Elixos eo modo quo & thynnum, aſſos pipere, ruta, nucleis tunſis, & aceto aut agreſta perfundes.

De Anguillis.

Octoginta annis uiuere Anguillæ putantur. Durant item ſine aquis ſenis diebus, aquilone ſpirante, auſtro pau cioribus. Tolerare hyemem in parua aqua, aut in turbida uiuere non poßunt. Captam anguillam & excoriatam, ac exenteratam in fruſta ſatis magna concides, ac ueru ad focum bene coques, poſitis inter fruſta lauri aut ſaluiæ folijs, humectando ſemper cocturam muria, quam iſti ſalimolam uocant. Vbi prope cocturam fuerit, farina aut pane trito, addito cinnamo & ſale inſpergendo circumquaque incruſtato. Elixam ſi uoles, cum petroſelino, ſaluia, ac quibuſdam lauri folijs percoques, & agreſta ac pipere ſuffundes. Salitam præterea in fruſta concides: maceratam in aqua horis quatuor aut quinque, in cacabum ad focum pones, ſemicoctam in aquam recentem transferes, ſines'que efferuere, donec omnino coquatur. Coctam petroſelino conciſo & aceto ſuffundito.

De Murena.

Murena oua parit quocunque menſe, citißimè creſcunt, cum reliqui piſces ſtatuto tempore id agant. In ſicco littore elapſas, coitu ſerpentum impleri uulgus putat. Ariſtoteles marem, qui generat, zinirum uocat. Diſcrimen hoc inter marem & fœminam eſſe, quòd murena uaria & infirma ſit, zinirus unicolor & robuſtus. dentes extra os habere dicuntur. Inuenit in hoc animali documenta ſæuitiæ Verrius Pollio eques Romanus ex amicis D. Auguſti, uiuarijs earum immergens damnata mancipia, tanquam ad hoc feris terrarum non ſufficientibus. Ferunt aceti guſtu eas in rabiem agi. Murenas apud antiquos in precio fuiſſe crediderim, & quòd Licinio hoc piſce effuſißimè delectato cognomentum dedit: & quòd C. Cæſar dictator, cum triumphales cœ-

nas

nas populo daturus eſſet, ſex milia murenarum emiſſe dicitur, aut (ut Plinio placet) mutuo accepiſſe: & quòd Lucius Craßus prædiues ille, murenam in piſcina domus ſuæ mortuam, atratus tanquam filiam luxit. Hoc idem de Hortenſio ſcribit Plinius. Ex Pharo Siciliæ optimæ putantur, quas illi plotas, Latini flutas uocant, quòd in ſummo ſemper natantes Sole torrefactæ curuare ſe poſſe & in aquam mergere deſinunt, atque ita facilius capiuntur. Varro ſic dictas putat, quòd in ſumma aqua præ pinguedine ſui fluitentur. Coquitur murena exoſſata more maiorum, ut anguilla, ſublato corio, capite & cauda, aſſam moreto uiridi ſuffundes.

De Echineide.

Paruus eſt admodum piſcis aſſuetus petris, Echineis, ut ait Plinius. Quo carinis adhærente, naues tardius ire creduntur. Cum Plinio ſentire Lucanus uidetur,

Non puppim retinens euro tendente rudentes,
In medijs echineis aquis.

Cuius prima ſyllaba ab eodem * Lucano producitur, cum contrà à Iuuenale corripiatur, & re uera ſit breuis natura. Obſeruauere item Græci, ut echinos caſtanearum folliculos appellarent, quos Martialis hoc diſticho imitatus eſt,

Videtur Platina legiße echinus, cum tamen omnia exemplaria habeãt echineis.

Iſte licet digitos teſtudine pungat acuta,
Cortice depoſito mollis echinus erit.

Echinos ubi coxeris, pipere & croco aſperges.

De Sepia.

Sepia inter piſces ſanguine carentes numeratur. Carentium autem ſanguine tria ſunt genera. In primis quæ mollia appellantur. Deinde contecta cruſtis tenuibus. Poſtremò teſtis concluſa duris. Mollia ſunt loligo, ſepia,

polypus,& cætera genera eius. His caput inter pedes & uentrem collocatum eſt. Pedes octoni omnibus, ſepiæ & loligini. ex his duo pedes longiſsimi & aſperi, quibus ad ora cibos admouent, & in fluctibus ſe ueluti ancoris ſtabiliunt: cum cæteris uenantur. Sepiarum generi mares uarij & nigriores, conſtantiæq; maioris. Fœminis tridente percuſsis auxiliantur. Contrà uerò fœmina icto mare fugit. Ambæ autem ut ſenſere ſe apprehendi, effuſo atramento infuſcata aqua, latebras quærunt. Sepias elixas ab aheno in patinam miſſas, cum pipere, laſere, condies, ut uoles: ſunt qui ex pipere, cinnamo, coriandro, uiridi menta uel arida, oui uitello, aceto uel agreſta, olei modico, ubi ebullierint, obligent.

De Loligine.

Sunt & Loligines & Loliguncula, quæ magnitudine potius quàm qualitate differunt. hæ extra aquam ſe offerentes uolitare putantur. Coctæ & in patinam translatæ, pipere, ruta, melle, olei guttis condiuntur.

De Polypo.

Polypus dictus eſt quòd multos habeat pedes: brachijs, ut pedibus & manibus utitur: cauda, quæ eſt biſulcata & acuta, in coitu. lætantur admodum odore. Veſcuntur conchyliorum carne. Omnia in domum comportant. deinde putamina, roſa carne, egerit. Annatantes'que ad ea piſciculos uenantur. Polypum coctum, pipere & laſere condies.

De Conchis.

Ex genere Conchyliorum Conchæ habentur, quæ quidem uiſu omniq; ſenſu alio quàm cibi & periculi carent. His apertis inſidiantur polypi. Impoſito enim lapillo intra conchas ne claudi poſsint, ſecuri carnes extrahunt.

Negant

Negant in aqua nullum eſſe animal ad conficiendum hominem atrocius. Cocta pipere, petroſelino, menta ſicca, cinnamo obligas.

De Locuſtis.

Locuſtæ cruſta fragili muniuntur. Latent menſibus quinis. Eodem tempore & cancri occultantur. Ambo more anguium ueris initio ſenectutem exuunt renouatione tergorum, cætera in undis natant. Locuſtæ reptantium modo fluitant. Vnum hoc animal niſi uiuum feruenti aqua incoquatur, bonam carnem non habet. Viuunt petroſis in locis. Aliter ſic coques locuſtas: Aperiuntur locuſtæ, ut aſſolet, cum teſta, & infunditur eis piperatum, ac ſic in craticula aſſantur.

De Cancris.

Cancri hyeme aprica loca ſectantur, æſtate in opaca turbatim recedunt. Omnia eius generis in hyeme læduntur, autumno & uere pingueſcunt, maximè plenilunijs. Cancrorum plura ſunt genera, ſed omnibus ferè longa eſt uita. pedes octoni, omnes in obliquo flexi. Fœminæ primus pes duplex, mari ſimplex. Præterea bina brachia denticulatis forcipibus. Superior pars in primoribus his mouetur in inferiore immobili, dexterum brachium omnibus maius. Vniuerſi aliquando congregantur, quod ex eorum diuerſo ac trito itinere apparet. Sunt & cancri, qui pinnotheræ appellantur, omniumque minimi: & ob hanc rem iniuriæ opportuni. His ſolertia eſt inanium oſtrearum teſtis ſe condere: & cum accreuerint, migrare in capaciores. Cancri in pauore retrorſum cedere, pari uelocitate redeunt. Dimicant inter ſe ut arietes, aduerſis cornibus incurſantes. Contra ſerpentium ictus medentur. Aiunt Sole cancri

ſignum tranſeunte, ipſorum corpora, exinanita præſertim ac ſicca exiſtentia in ſcorpiones transfigurari. Ex hoc genere & echini putantur. Oua omnium amara ſunt, et quina ſimul iuncta. Ora eorum in medio corpore in terram uerſa traduntur. Sæuitiam maris præſagiunt. Hinc eſt quòd correptis operiuntur lapillis, mobilitatemq́; pondere ſtabiliunt. Quod ubi uident nautæ, ſtatim pluribus ancoris nauigia firmant. Sunt qui & cochleas, tam aquatiles quàm terreſtres, in hoc genere collocent. Vngues habent, in tenebris etiam uelut igne lucentes. Coqui hi omnes ex aqua et aceto & abundanti ſale debent. Ita efferueant oportet, ut bis ter'ue ſpumam exundanti aheno emittant. Cocti & in patinas translati, ex aceto comeduntur. Farciri & cammari euacuata teſta, tunſa ipſorum ex cauda & chelis carne, tunſis amygdalis, uua paſſa, uitello oui, trito caſeo, ſi tempora patientur, petroſelino, amaraco, minutim conciſis, & farti frigi in oleo lento igne debent. Cammarum ego illum putarim, qui paruus admodum & tener tam ex lacubus quàm ex marinis littoribus capitur. Coqui & hi eo modo quo ſuperiores debent. Cancri certè difficilimè concoquuntur, cocti aſmaticis et phthiſicis prodeſſe putantur. Teſtæ eorum in cinerem redactæ, & cum melle ac gentiana potæ, morſui rabioſi canis mederi putantur.

De Conchis.

In Conchis magna eſt & figuræ & coloris uarietas, utpote planis, concauis, lunatis, longis in orbem, curuatis, dimidio orbe cæſis, in dorſum elatis, leuibus, rugatis, denticulatis, crinitis, criſpis. Ex his pectines reconditi, & ipſi magnis frigoribus, ac magnis æſtibus ſaliunt, extra uolitant, ſeq́; & ipſi carinant. Magna uenit Romanis luxuria

ex

ex concharum genere. Origo autem & genitura conchæ unde margaritæ naſcuntur, ab oſtrearum conchis haud multum differt. Hanc autem repleri roſcido conceptu tradunt, ubi genitalis anni hora, eam panſam quadam oſcitatione emiſit: melioresque margaritas ex qualitate roris puri uel ſecus, gigni. In aqua mollis unio exemptus, protinus dureſcit. Concha ipſa cum manum hominis uidet, comprimit ſe atque operit, gnara ſe propter opes ſuas peti, manumq;, ſi præuenit, acie ſua abſcindit. Captæ conchæ ac ſale obrutæ in uaſis fictilibus eroſa carne omni, nucleos quoſdam corporum, hoc eſt uniones, in fundo relinquunt, candore & magnitudine inter ſe diſtantes. Et quia nullibi duo reperiuntur indiſcreti, his meritò unionum nomen Romanæ impoſuere deliciæ. Clarior in rubro mari reperitur. Duo fuere maximi uniones uſque ad Cleopatræ tempora, quæ Antonium ad luxum prouocans, inſumere ſe poſſe una cœna ſeſtertium centies affirmauit. Hæc ubi mirari uidit Antonium, arridens ueſana mulier phialam popoſcit: cui aceti aeris nonnihil infudit, atque illuc unionem demptum ex aure altera feſtinabunda dimiſit, cumq; maturè diſſolutum (ut eius lapidis natura eſt) M. Antonio bibendum appoſuit. Hic unio centies ſeſtertium ſine contentione ualebat. Cuius autem magnitudinis fuerit, inde colligi poterat, quòd qui ſuperfuit, poſtea uicta regina, & capta Aegypto, Romam delatus, diſſectusque eſt, & factæ ex una margarita duæ, atque impoſitus ſimulacro Veneris, aut monſtruoſæ magnitudinis in templo, quod Pantheon dicitur. Conchæ igitur ſi non hac ratione ſatis humanis delicijs ſatisfaciunt, in carbonibus (ut oſtrea ſolemus) coquantur.

t 4 De

De Purpura & Murice.

Purpura & Murex conchylijs annumerantur. Latent circa carnis ortum tricenis diebus. Congregantur uerno tempore. Purpura florem illum tingendis ueſtibus olim expetitum, in medijs habet faucibus, nigrantis roſæ colorem referens, reliquo tempore ferè ſterilis. uiuas qui eas quærunt capere, contendunt quî cum uita ſuccum illum amittant. Conchæ omnes celerrimè creſcunt, præcipuè autem purpureæ. Anno enim magnitudinem implent. Murice tamen purpuram colore præſtantiorem crediderim. Ab his & oſtrum dicebatur, color ille celeberrimus, quòd ex oſtreis purpura ac murex erueretur. Et Sarranum nomen ab Sar urbe Phœniciæ, quæ poſtea Tyrus appellata eſt, ſumpſiſſe conſtat: ut apud Vergilium,

Et gemma bibat & Sarrano dormiat oſtro.

Coquuntur & hæ eo modo quo cætera conchylia.

De Oſtreis.

De ſiliceis tandem conchylibus, cum Oſtreis concludamus: quæ quia demortuam etiam Venerem excitant, apud lautos & libidinoſos in precio ſunt. Sergius ille, qui ab Orata piſce capto & aduecto, cognomentum accepit, primus omnium, non tantùm gulæ, quantum auaritiæ gratia, oſtreis uiuaria adinuenit, Lucij Craſſi oratoris ætate, ante Marſicum bellum. Quo quidem principe adeò uectigalia & priuati prouentus ex piſcinis creuere, uacantibus etiam huic rei magnis uiris, utpote Lucio Philippo, & Hortenſio, quos piſcinarios Cicero appellare ſolitus eſt, ut Catonem Vticenſem L. Luculli hæredem, de piſcinis quadraginta quadringentis millibus uendidiſſe ſcribant Hiſtorici. Idem igitur Orata, qui primus balneas penſiles habuit, primus etiam oſtrea-

ria in Baiano collocauit, quia limoſa regio quæ ſoleam creat & paſſerem, conchylijs quoq;, muricibus & oſtreis idonea eſt. Primus etiam optimum ſaporem oſtreis lucrinis adiudicauit. Hæc cocta in carbonibus, atque ex teſtis exempta, frigi in oleo & aromatibus atque agreſta ſuffundi poſſunt.

De Orata.

Non eſt credendum Oratam ad nos aliunde cum impenſa aduectam ſine cauſa, quæ in ſapore & uoluptate collaudata eſt. Omnium tamen aurata lucrinam concham depaſta, nobilior habetur, teſte Martiale, hoc diſticho,

Non omnis laudes preciumq́; aurata meretur,
 Sed cui ſolus erit concha lucrina cibus.

Si pinguis eſt orata, elixam: ſi maceſcit, aſſam facito, ac moreto uiridi ſuffundito.

De Acipenſere.

Acipenſer, quem ſecundo bello Punico Romam aduectum conſtat, rari capitis piſcis eſt, magniq́; precij. Squamam ducit aduerſam, cum cæteri ſecundam habeant. Hunc piſcem coronati miniſtri cum tibicine ad palatinas menſas ferebant, quaſi ambroſias dapes.

De Scauro.

Scaurus ex Aſia in noſtrum mare ab Octauio præfecto claſsis aduectus eſt, quem piſcem inter Hoſtiam & Campaniæ littus ea lege ſparſit, ut quinquennio, donec multiplicaret, intactus relinqueretur. Melior tamen inteſtinis quàm carne eſt, autoritate Martialis.

De Lupo.

Alia alibi meliora naſci ſententia Varronis & Plinij deprehendimus, qui uerbis his Lupo inter piſces palmam aſcribunt: Ad uictum optima refert ager Campanus fru-

menta, Falernus uinum, Caßinas oleum, Tuſculanus ficũ, mel Tarentinus, piſcem lupum maximè qui inter duos põtes captus eſt Tiberis. Vt rhombum ſinus Rauennas, murenam Siculum littus. Aſſatur autem in craticula lupus, ſi is eſt quem uulgò laciam uocant. Auulſis branchijs, extractoq́; per eandem uiam inteſtino, aſſum ſalſa uiridi ſuffundes. Quod ſi elixum uoles, leucophago inuolues. Vtroque modo ſuauißimè editur. Ad hunc Pomponius Tiberis accola, Martio, Aprili, & Maio me ſæpius inuitabat. Satis etiam tutò editur, cum non incongruè alat. Philippus Romanus noſtra ætate phyſicus egregius, & diſciplinæ ueterum diligentißimus rimator, aſſerit ſtirionem, ſi ſaporem inſpicimus, eſſe quem ueteres illi captũ inter duos pontes tantopere laudabant. Nec laciæ eam laudem aſcribendam putat. Vter noſtrum melius dijudicet, liguritorum ſit iudicium.

De Siluro.

Silurus maſculus omnium edita cuſtodit oua, & ſæpe quinquagenis diebus, ne abſumantur ab alijs. At marinus mus in terra ſcrobe effoſſo parit oua, & rurſus obruit terra, trigeſimo die refoſſa aperit, fœtumq́; in aquam ducit. hos piſces eſui hominum nequaquam commendandos cenſui.

De Rhombo.

Rhombum in Adriatico captum, maximè uerò in ſinu Rauennate, ſuauißimum eſui crediderim, quòd apud maiores non niſi principum menſis apponebatur. Magnitudinis eius Iuuenalis autor eſt uno carmine,

Incidit adriaci ſpaciũ admirabile rhõbi. Et Martialis:
Quamuis lata gerat patella rhombum,
Rhombus latior eſt tamen patella.

Rhom

Rhombum in calatho uinctum, aut pinaci annexum, in cacabo coques. Facilimè enim ſi hoc modo coquatur, diſrumpitur. Efferueat item lento igne neceſſe eſt. Coctum cum leucophago & aromatibus, & tutò & ſuauiter edes.

De Stirione.

Trahi per tenebras nunc mihi uideor, quando horum, de quibus deinceps dicturus ſum, piſcium, nullus certus uel nominis, uel naturæ exiſtat autor. Negligentiæ maiorum & inſcitiæ id magis, quàm mihi aſcribēdum eſt. Vtar ego nouis nominibus, ne delicatorum gulæ per me dicant ſteтiſſe, quo minus integra uterentur uoluptate. Stirion piſcis eſt prægrandis, flumina non niſi lata ingreditur. Captum non ſtatim, ſed poſt paulum, in aqua dimidiata uino albo & aceto coques. Salem indere memento. Tantum cocturæ, quantum uitulina caro requirit. Comedi ſtirion ex leucophago, ubi multum gingiberis inſit, uel ex alliato, uel ex ſinapio debet. Ex ſtirione fit ſalitura, quam uulgò ſchinale uocant, quaſi ſpinale, quòd ex dorſo & ſpina fiat. Bonum ſcito, cum in teſſellas conciſum, integrum & rubeum erit. Dum in craticula coquitur, aceto & oleo crebrò inſpergito, ne deſiccetur: ubi calorem penetraſſe credideris, ab igne eximito, ac ſuffuſum reliquo aceti et olei, conuiuis apponito. Hæc ſunt potatorum calcaria.

Conditum, quod Cauiare uocant.

Oua Stirionis, exemptis quibuſdam neruis qui hæc inter erant, lota ex aceto aut uino albo in tabulam extendes. ut exiccentur. Salita deinde in uaſe aliquo, aut inuoluta ſale, manu, non tudicula, ne frangantur, in ſaccum raræ texturæ, ut inde humor exeat, conijcies. Poſtremò uerò in ſeriam in fundo perforatam, ut ſiquid humoris ineſt, inde

exeat,

exeat, ad uſum repones bene premendo & operculando. Coqui duobus modis Cauiare poteſt. Nam & in buccellas uel fruſta panis parum toſtas extenſum ad ignem cum fuſcina aut gladij cuſpide, tandiu retinendum eſt, donec cruſtam fecerit coloratiorem, atque ſtatim calidum edendum. Et aut lotum aqua tepida, ne pluſquam ſatis eſt ſalitũ uideatur, oleribus bene conciſis, excauato pani ac trito admiſcebis, addendo parum cepæ minutatim conciſæ, ac frictæ, minimum piperis. Hanc deinde impenſam in fricturæ modum coques, & Græcos huiuſcemodi cibi auidiſſimos paſces.

Lumbrina.

Lumbrina piſcis eſt non contemnendus, coruo aſſimilis. Coquitur autem et conditur eo modo quo ſtirio: minus coctura, quia tenerior eſt, requirit.

Dentale.

Dentale noſtra ætate dictum, quòd dentes ferè exertos habeat, quibus & piſcatores interdum lædere conſueuit. Senſere Antiatis cicatrices in digito acceptas à dẽtali uulneris inſpecti. Oratæ ſimilis eſt, ut ſtirio coquitur.

Varrolus.

Varrolum paruum, utpote quatuor aut quinq; librarum, nec exquamatum, nec exenteratum aut in craticula, aut in oleo coquito. Si in craticula, aſpergere continuò ſalito oleo & aceto memento. Multam cocturam amat, propter eius exuberantem humiditatem.

Coruus.

Coruus ſubniger eſt ad corui ſimilitudinem, unde nomen acccpiſſe putatur, pinnas in tergum oblongas geſtat. Lapidem item in capite gerit. Affirmat Palladius dolorem laterum ſedari, ſi ſub annulo geſtatus carnem attigerit.

Opti

Optimis piſcibus annumeratur. Coqui ſiue magnus ſiue paruus, ut uarrolum dixi, poteſt. Frictum moreto, & cui modicum allij inſit, aut ſinapio ſuffundito.

Solea.

Solea piſcis lautus, nec admodum longus, uerùm ſubtilis & ſoleæ ſimilitudinem habet, unde nomen accepiſſe puto. Frictum petroſelino minutim conciſo, & agreſta, aut ſucco malarancij ſuffundes. Numeratur & hic inter bonos piſces.

Palmita.

Palmitas ego paruas lumbrinas crediderim. Neq; enim niſi quantitate tantũ differunt. Nam & oblongæ hæ ſunt & ſubnigræ, & caudam habent ſubtilem, acutam, & bifurcatam. Sunt item ſine ſquamis. Coquitur & conditur ut ſtirio. Si parua admodum fuerit, frigatur, petroſelino ac ſucco malarancij inſpergatur.

Frauolinus.

Surgit in dorſum Frauolinus, inclinatq; caput, foris ruber eſt, intus albicat, ac ſaporem optimum edentibus præſtat. Coqui quouis modo poteſt: maior & elixus leucophagum, minor & aſſus ſalſam requirit uiridem.

Trillia.

Trillia curti capitis piſcis eſt, & groſſi, caudam item in acutum ducit. Integra nec exenterata aſſanda eſt, ac muria aſpergenda. Ad dies octo aut decem durabunt, ſi patina altera ſuper alteram poſita ſalimola conſperſa fuerit.

Salpa.

Salpa piſcis nec magnus nec boni ſaporis eſt. Syluestre enim neſcio quid ſapit. Coloratior item in medio, & ex tranſuerſo extat. Hic piſcis quia uentricoſus admodum eſt, bene exenteratus, ſed parua quantum fieri poteſt inciſura, aſ

ra, aſſaturam requirit, & moretum.

Scorphion.

Scorphion niger eſt, denſas in tergo ſpinas habẽs, quibus nonnunquam piſcatores lædit. Magnum elixum, paruum aſſum facies.

Cephalus.

Optimi ſaporis eſt Cephalus Septembri menſe, piſcis ſubalbus, & ſatis magnus, in dorſo planus, cuius caput, & curtum & groſſum eſt. Magnum in cacabo coques, paruum in craticula, ſalimola continuò inſpergendo, ne deſiccetur. Magnum cũ leucophago, paruum cum muria ipſa comedes.

Paſſer.

Paſſer à paſſere auicula, cui ferè aſsimilis eſt (capite enim tantum differunt) nomen accepit: elixo, petroſelinũ: aſſo malarancij ſuccum indes.

Cammari marini.

Cammaros marinos paruos admodum, & quorum teſta tenella eſt, elixos & fœniculo & aceto ſuffundito.

Capæ.

Capæ ex genere conchyliorum ſunt, coqui in patella ſine aqua debent. Conchas ubi uideris præ calore aperiri, agreſtam cum modico piperis triti, & petroſelini conciſi indes, admiſcebisq́;, ac ſtatim in patinas trãsferes. In aqua bene ſalita per noctem & diem retinendæ prius ſunt, ut amaritudinem innatam relinquant.

Merlucius.

Merlucius ſine ſquamis eſt, accepit fortaſſe hoc nomen à merula. Lucio tamen perſimilem aiunt. Coctum, cum ſinapio albo comedes.

Lucius fluuialis.

Lucium fluuialem exenteratum elixabis, coĉto ſquamã cum pelle auferes, ac ex leucophago, aut alliato, aut ſinapio comedes. Paruum lucium, ſi uoles, aſſato, hic piſcis inter alios minus inſalubris habetur. Sunt qui & eundem licium appellent.

Trutæ.

Trutas quaſi truſiles, à trudendo, noſtra uernacula dictas puto: ſemper enim in aduerſum & impetuoſum flumen truta nititur, aduenientes undas ſuperare contendẽs. Conciſa truta in fruſta, ac ſalita in cacabo, ita ut ſurſum uorſum inciſura uertatur, ex aqua & aceto ita moderatè impoſito, ut neq; ſal diluatur, neq; pluſquam duobus digitis aqua emineat, coqui debet. Vbi deſpumaueris, deinceps lento quoad fieri poterit igne efferueat. Coctam & in pinaca extenſam, ut nõnihil exiccetur, aromatibus dulcibus inſperges, ac cũ leucophago bene gingiberato comedes. Paruam trutam exenteratam, & bene exquamatam integram, hinc dextra, hinc ſiniſtra, à capite ad caudam incides, inciſuris ſalem indes, ac per horas duas inter duas tabulas opprimes. farina deinde inuolutam in oleo perlentè friges, coctam hoc modo, ad quatuor aut quinq; dies ſeruabis. Quouis modo edatur, grauis concoctionis eſt.

Thinca.

Quam nunc Thincam dicunt, olim menam appellatam crediderim. Si groſſa erit, & lixam uoles, ex agreſta, aromatibus, petroſelino minutim conciſo conditam comedes.

Aliter: Si groſſa erit, eã bene exquamatam, ac per mediam ſpinam inciſam, ita inuertes, ut quod foris erat, intus demum fiat, infractis etiam coſtis, ac conciſis intraneis,

indito

inditoq; rurſum cum ouis ſex, petroſelini conciſi, piperis tũſi, allij disfracti, croci modico. Sunt qui damaſcenas, aut ceraſia acria, aut paſſulas cum pineis mundis, cũ ouo diſfracto indant. Coquẽda lento igne in craticula eſt: coctã, ſalimola ex aceto, oleo, croco, ſapa, ſuffundes.

Aliter: Si parua erit, eo modo ſcindes quo ſuperiorem, & conſperſam farina, oleo friges, frictam aut agreſta, aut ſucco malarancij ſuffundes. Hoc etiam, quouis modo cocto, nihil peius.

Piſcis. Perſici ſinus.

Perſicum piſcem præcipuum Verbanus lacus & Padus fluuius producunt, quem ideo hanc denominationem accepiſſe putant, quòd perſici ſaporem habeat. Paruus eſt, uario colore diſtinctus. Suauis hic piſcis habetur, & minus inſalubris. Maiorem exenteratum, nec exquamatum, ex aqua aceto ſuffuſa coques. Coctum ac mundum, ut in lucio diximus, conuiuis appones. Paruum exenteratum & exquamatum, in oleo, aut in craticula cum ſalimola coques.

Lampetra.

Lampetra anguillæ multum aßimilis eſt, breuior tamen eſt, & foramina utrinq; ſub aure habet. In Ciſalpina paruæ, in Hetruria mediocres, Romæ ex Tiberi permagnæ capiuntur. Sed bene à natura actum eſt, quandoquidem illic delicatißimum ac ſatis magnum produxerit piſcem, ubi uallatæ gulæ inter ſe auctis rerũ precijs certant. Emi frequenter lampetras, quinque, ſex, ſeptem aureis, & olim à quodam laticlauio uiginti, cum alter ſecum auctionaretur, ſcimus. Nec paſſa eſt ingenua gula tantam audaciam gratuitam eſſe. Diſpenſatori enim, quòd ſuiјpſius arrogantiam & faſtum, nolo dicere ſtultitiam, imitatus eſſet, cen-

tum

tum aureos dono dedit, ne ſecundò ad ſingulare certamen prouocatus, timidus ac infractus animo ſuccumberet. Non hoc uoluit Chriſtus, qui uirtutem, non flagitiorum & gulæ certamina, ad imitationem nobis propoſuit. Sed ad coquinam redire tutius eſt, quàm uulnera recrudeſcentia attrectare. Offam Cerbero obijciamus, ne in nos caninã rabiem exerceat, uel lampetram conditam meliorem offa. Lampetram erutis dentibus ac lingua, & extracto per obſcœnas partes ſolo quod eò tendit intraneo, cum aqua calida bene lauabis, nullibi comminuta pelle. Colligendus eſt item ſanguis, quo condimentum fieri ſolet. In os eius nucem muſcatam, in foramina quæ circa aures habet, chariophylli integra grana indes. Inuolutam deinde in ſpirã, in tigano ad focum cum ſemuncia optimi olei, pauco agreſtæ, uini albi & optimi, ſalis quantum ſat erit, lento igne percoques. Vbi feruere occœperit, ſanguinem è capite in tiganum ipſum exprimito. Idem etiam fieri, antequam ferueat, poteſt. Eius moretũ hoc modo facito: Amygdalas aut auellanas cum ſua pelle toſtas ac terſas, ne cinis inſit, buccellam item panis uſtulatam, cum paſſulis contundito: tunſa cum agreſta, defruto, aut in parte cocturæ diſſoluito, ac per ſetaceum in catinum tranſmittito, indendo ſemper parum gingiberis, chariophyllorum, cinnami, & id ſanguinis quod diximus colligendum, hanc impenſam in tiganũ infundes, donec lampetra cocta uidebitur, unà efferueat ſinito.

Aliter, aſſam ſi uoles, dum coquitur, ſanguinem & adipem colliges. Hoc item in eo quo prædiximus modo edulium condies. Sunt qui minimas, quas lampetrocias uocant, in craticula lento igne percoquant, ſuffundendo cõtinuò ex oleo, agreſta, ſale, aromatibus ſimul mixtis.

Barbuli.

Barbuli fluuiales ſunt, inter bonos piſces (quouis modo cocti) non cõnumerantur. Eorum oua menſe præſertim Maio pernicioſa habentur.

Temulus.

Temulus piſcis eſt optimus, & is maximè, qui ex Abdua capitur. Quouis modo percommodè coquitur, frictu-ram tamen magis requirit.

Congrus.

Congrum, quem Antiates brunchum appellant, in fruſta conciſum, eo modo coquito quo anguillam, locato inter fruſta ſaluiæ aut lauri folia.

Leo marinus.

Leonem marinum ideo cancrum à uulgaribus dictum puto, quòd leonis & colorem & ſimilitudinem quandam habet. Eius os, id eſt foramen quod ſub cauda habet, lana occluditur, & in furno admodum calido ſine aqua, liquamine uel oleo lentè coquitur. Sunt qui eum carbonibus circumuallent, crebroq; uoluant, ne comburatur. Coqui item ex aqua & aceto poteſt, ut cancros fluuiales ſolemus. Plus tamen cocturæ requirit, quia groſsior et durior eſt. Coqui et eo modo laguſtæ poſſunt, quæ ex genere cancrorum, ſed leone maiores habentur.

Scardæ.

Scardæ quouis modo coquantur, inſipidæ ſunt, & plus moleſtiæ ob minutiſsimas ſpinas inter edendum, quàm uoluptatis afferunt.

Carpani.

Carpani groſsi, & herbas, ubi flumina ob increſcentiam ex alueis exeunt, depaſti, non inſuaues cũ leucophago aut

go aut alliato habentur. Parui *friguntur.* Hos Mantuani *bulbaros lingua uernacula uocant.*

Salmoni.

Salmonos quouis modo coxeris,optimos inuenies.

Laſchæ.

Laſcharum magnam uim Thraſimenus producit. Fri*ctæ & in carbonibus aut in craticula aſſæ, ſalſam aut agreſtam requirunt.*

Lacteolini.

Quos *uulgus* Lacterinos,*ego* Lacteolinos *appellauerim, à lacte & albido colore, quo etiam translucentem ſpinam integro & uiuo licet cernere,adeò diaphani ſunt.* Mari *& lacubus capiũtur.* Fricti,*moreto uiridi,aut agreſta ſuffundi debent.*

Rouilliones.

Rouilliones *trilliæ perſimiles,in lacu* Albano,& Tiberi *præcipuè naſcuntur,parui ſunt & inſuaues.* Coquũtur *& condiuntur perinde ac lacteolini.*

Acicula.

Aciculas *à diminutione acus, eos piſces appellauerim, quos uulgus acucellas uocat.* Acus *enim ſimilitudinem habent:& quouis modo coctæ,optimæ habentur.*

Turdus marinus.

Turdum *marinum ideo ſic dictum, quòd turdi ſimilitudinem habeat,quouis modo coques,aſſus ſinapium requirit.*

Agoni.

In *lacu* Albano *optimi naſcuntur* Agonij *piſces non admodum magni,& ferè ſardellis aßimiles.* Elixi *petroſelinum, butyrum,& aromata requirunt.* Fricti *malarancij ſuccum aut agreſtam.*

Sardellæ.

Sardellæ ex Benaco admodũ laudantur. Frictæ ex agreſta aut malarancio ſuffunduntur.

Polypus.

Polypum à multitudine pedum, ut diximus, ſic appellatum, quoquo modo coxeris, malum dices.

Cancri.

Cancri quos uulgò, mutatis & inuerſis literis, grancos uocant, tam fluuiales & è lacuna, quàm marini cocti, aceto ſuffundi debent.

Carpiones.

Miror à Plinio, cum de Benaco celeberrimo Veronenſis patriæ lacu mentionem perſæpe fecerit, nil de Carpione, quo lacus ille præcipuè extollitur, ab eo ſcriptum relictum eſſe. Coquuntur carpiones quouis modo. Verùm ut diu durent, captos ſtatim ac in ſalimola biduo retentos, in optimo oleo diu friges, ut bene coquãtur. Seruari hoc modo per menſem, etſi minus ſalubres & inſuaues ſunt, & eo amplius, ſi recocti fuerint, ſeruabuntur, ut alij piſces non tamen adeò, ſi hoc modo fuerint fricti. Cauendum eſt ne à ſpina, quam in capite geſtat lædaris: pernicioſa enim, ac ſi ueneno tincta eſſet, habetur.

Calamarij.

Quos iſti Calamarios uocant, melius & magis propriè Atramentarios appellaſſent, cum & caput ad formã uaſculi atramentarij habeant, & atramenta ut ſepiæ fundant. Magni in fruſta conciſi ac elixi, & petroſelino minutim conciſo, & aromatibus: parui, fricti, ex ſucco malarancij comeduntur.

Piſces in gelu.

Gelu ex aqua, uino, & aceto fit, & quò diutius ſeruetur,

tur,

tur, multa aromata indi oportebit. Ex iure menæ, aut luciꝫ præpinguis exenterati tantùm, nec exquamati, optimũ fiet gelu. Sed is piſcis lento igne et in tanta aqua ut uix tegatur, bene coquendus eſt. Cocti & exempti pellem rurſum in cacabum pones, ac ebulliat aliquãdiu ſines. Reliqua deinde quæ in gelu carnium facienda diximus, obſeruabis. Congelari ac conſtringi & reliqui piſces, elixi præſertim, tam marini quàm fluuiales, hac conditura poterunt.

Oua tarica.

*Oua cephali ſale trito conſperges, reſeruata membranula illa in qua oua ipſa tanquam in folliculis naſcuntur. Poſt diem à ſalitura, inter duas tabulas per diem & noctẽ opprimes, inde ad fumum ſuſpendes procul flamma, ne uehementem calorem ſentiant. Sicca in uaſa lignea cum furfuribus repones. Edi hoc modo non inſuauiter poterunt. Verùm ſi cocta uolueris, ſub cinere, aut in * foculari calido & terſo ſæpe uoluta cõcalefacies, ac peredes. Cum Sophiano meo hoc nil ſuauius ediſſe me memini. Delata è Græcia illa putarim, unde optima ſalitura aduehi ſolet.*

Quid ſit edendum in tertia menſa.

Dictum iam ſatis quid in prima, & ſecunda menſa ſit edendum, dicendum deinceps erit, & hoc breuiter quidẽ, quid in tertia tanquam in concluſione ad ſigillum ſtomachi ſit aſſumendum. Eſſe carnes ſi contigerit, tũ aſſas, tum elixas pro tempore anni: aut poma, aut pira acida, præſertim quæ exhalationes cibi antecapti à capite propulſent, comedes. Sunt qui mirum in modum (inter quos eſt Nicander) raphanum radicibus aſcriptum probent, quòd poſt

cibum ſumptus concoctionem adiuuet, ad ima ſtomachi penetrando, pituitam extenuet, uapores ad caput elatos deprimat, renes & ueſicam purget. Salutaris & contra fungorum uenena, uiperæ ac ſcorpionū morſus habetur. Tanta eſt eius acrimonia, maximè uerò ſyluestris (quem ego aromatum dici crediderim) quòd in abraſo cortice dorſo ſcorpionis impoſitum ſtatim necet. In prima menſa ſumptum non adeò probant medici, quòd ob eius acrem & calidam uim non patiatur cibum in ſtomacho quieſcere, ructus generet, & concoctionem inducto uomitu impediat. Sigillare ſtomachum caſei præduri modicum putatur, & prohibere quo minus exhalationes caput & cerebrum petant. Faſtidium item ex unctuoſa cœna aut dulci exortum percommodè tollit. Comedunt aneſum & coriandrum ſaccaro inuolutū delicatiores menſæ, ad oris & capitis medelam: fœniculum uulgares. Caſtaneam (cuius uis frigida eſt & ſicca) omnes, de qua uariè diſceptatum eſt. Hanc alij nucibus, ut Vergilius, Caſtaneæq; nuces: alij iuglandibus, ut Sardi, qui eas balanos uocant, annumerandam cenſuere. Echinis pungentibus tanquam quodam quaſi uallo, cortice & membranula ut res precioſa inuoluitur. In precio quondam erat Tarentina, quæ & balanitis uocabatur. Laudabatur & Neapolitana quondam, ut nunc Mediolanenſis. Caſtaneæ omnes bene dētibus tritæ, à bonoq; ſtomacho ſumptæ, non incommodè alere, obeſare, appetentiam facere putantur. Meliores item habentur inter prunas & cineres coctæ, quàm quæ elixæ, aut in patella perforata ad flammam toſtæ ſunt. Nimia enim eius turgiditas & ſtiptica uis decoquitur. Sumptæ item cum ſaccaro aut melle, pituitam extenuare putantur. Eſus præterea cotoneorum & malogranati, acidi præſertim, et omnium quæ

astrin

aſtringunt, ut ſiliquarum & piſtachiorum, non improbatur. Poſt *piſces edēdæ aut amygdalæ, aut auellanæ, aut nuces ſunt, quòd piſcium frigidam uim & humidam ſua ſiccitate reprimere putantur.*

De Vino.

Cœna & prandium ſine potu non ſolùm inſuauis, uerumetiam inſalubris habetur, cum hauſtus ſitienti, quàm cibus eſurienti ſit gratior & iucundior. Humectare *cibum neceſſe eſt, & ad refrigerationem pulmonis, & quò melius ſubigatur & concoquatur quod deſumpſimus.* Vi*num quod* Androchides *ad* Alexandrum *ſcribens, eius intemperantiam cohibiturus, ſanguinem terræ appellauit: hauſtum calefaciendi & humectandi, foris infuſum refrigerandi & deſiccandi uim habet.* Eſt *enim eius uis calida & humecta: unde* Homerus αἴθοπα οἶνον *appellauit, quòd ſemina caloris habeat.* Hinc *eſt quòd corporibus feſsis nil celerius ſubuenit, ſi modeſtè ſumatur: nil item pernicioſius, ſi modus abſit.* Tremuli *enim, graues, pallidi, fœtulenti, obliuioſi, lippi, ſteriles, & ad genituram tardi, cani, calui, ſenes et ante tempus, ob ebrietatē fiunt homines.* Q*uare modus adſit ex hominum ætatibus, & anni temporibus neceſſe eſt.* Vt *enim hyeme plus eſſe,* Celſi *ſententia, & minus ſed meracius habere conuenit: ita æſtate potione quàm dilutiſſima, & quæ ſitim tollat, nec corpus incēdat.* Et *ut uere cibum demendo, dilutiori aliquo ad minus: ita autumno cibo paulo pleniori utendo, minus, ſed meracius bibimus.* Danda *eſt præterea ſenibus meracior potio, pueris dilutior, iuuenibus & mediæ ætatis, mediocris.* Su*mēda eſt item potio ex qualitate regionum corporum'ue.*

Frigida loca incolentes, meracius: calida, dilutius: temperata, quod medium quoddam retinet bibant. Sanguine abundantes, dilutibile: acuta bile uexati, tenue: atra, meracum: pituita, auſterum bibant. Vinorum tria eſſe genera Plinius aſſerit, auſterum, dulce, tenue. Auſterum pectus aſtringit & exaſperat. Dulce lenit, ſed inutilius, cum in acutam bilem facillimè tranſeat. Tenue omnino utile, cũ membris omnibus opituletur. Alba uina ſi tenuia, aut non nimium meraca ſunt, facilius quàm nigra concoquuntur. Hæc enim pectus & fibras aſtringunt, illa laxãt & leniunt. Subalba uerò tutius aſſumuntur. Conficiendorum uinorum ratio, quæ diuerſa ex regionibus colligitur, à ruſticis peritis regionum petatur. Nobis ſit ſatis breuiter connumerare, quæ uina in precio ſunt. Legentes tamẽ prius adhortor, ne me ob hanc rem, uini appetentiſsimum putent, quũ nemo me inſtituto & natura dilutius bibat. Vina ſuorum temporum laudauere ueteres, ut Albana prædulcia, Surrentina tenuia ſalubria'que Tiberius Cæſar. Signino ineſſe miram auſteritatem ad continendam aluum aſſerebant medici. Laudem magnam attribuit Mamertinis uinis D. Iulius publicis epulis. Falernum laudauere omnes, maximè uerò Maro continentiſsimus omnium. Laudabimus & nos ſine controuerſia & reprehenſione uina Liguſtica, & ea maximè quæ in littore Genuenſi naſcuntur. Lenia enim ſunt & iucundiſſimi ſaporis: nec quicquam obſtat quin ea Nectar appellem. Habet & Corſica firmiſsima uina, & quæ caput facillimè tentent. Non improbatur & Græcum, maximè uerò quod iuxta oppidum Geminianum in Hetruria naſcitur. Acceſsit & maxima laus Seueriano ex Lucrinis montibus, quod æſtatis præcipua refrigeratio eſt,

Romæ

Romæ potiſſimum, ubi & calore & ciborum uarietate ac copia tanquam fornaces uoraciſſimi exæſtuant ſtomachi. Nobilitate & elegantia ſua me retrahit Trebianum, quo Hetruria maximè excellit. Non negauerim in Piceno, in Ciſalpina, inq; reliquis Italiæ partibus alia & digna eſſe fama: ſed horum tantum mentionem feciſſe ſat eſt, ne ætati noſtræ, quæ meliora uina quàm homines producit, non ſatis factum dici poſſit.

De ſedandis perturbationibus.

Nil propè ad uoluptatem & ualetudinem tot præceptis erit actum, niſi rationem ſedandarum perturbationum, quas Græci πάθη uocant, breuiter oſtenderimus. Hæ autem ita mentem è propria ſede plerunque dimouent, ut perturbato animo, ſit neceſſe corpus quoque aliquo, & plerunq; graui, incommodo angi. Perturbationum omnium fontes, unde riuuli propè infiniti, noti omnibus eſſe debent. Duo enim opinata bona ſunt, quorum alterum præſens, alterum paulo pòſt affuturum ſperatur, Voluptas geſtiens opinione alicuius magni boni & præſentis: & Cupiditas, quam eandem uel Libidinem licet appellare, quæ eſt immoderata appetitio opinati cuiuſdam magni boni, ut ait Cicero. Duo item opinata mala, quæ pari ratione qua ſuperiora illa diſtinguuntnr, ut Metus et Aegritudo. Appetere enim aliquid cum ratione, eſt ſapientis maximè proprium: cùm id modeſtè fiat, Voluntas dicetur: quem uerò ſecus feciſſe uiderimus, libidine propriè commotum dicemus. Superiori Gaudium, quod cum ratione excitatur: ſequenti Lætitiam exultantem effrenata cupiditate aſſcribimus. At uerò ut Voluptati Maleuolentia lætans alieno malo, delectationi per omnes ſenſus diffuſa iactatio, tanquam generi partes ſubijciuntur: ſic Libidinem Ira, Excandeſcentia, Odium, Ini-

micitia, Diſcordia, Indigentia, Deſiderium ſequentur. Aegritudo autem quæ eſt animorum aduerſante ratione contractio, his partibus diſtinguitur, Inuidentia, Aemulatione, Obtrectatione, Miſericordia, Languore, Luctu, Mœrore, Aerumna, Dolore, Lamentatione, Sollicitudine, Moleſtia, Afflictione, Deſperatione. Quibus perturbationibus mors etiam nonnunquam oritur, ſuffocato et oppreſſo corde, ſanguinis & ſpirituum ob metum agitata concurſione. Metus præterea, qui cum exanimatione humili atq; infracta futurorum malorum habetur, ratione fugiendus eſt, quæ Pigritiam, Terrorem, Timorem, Pauorem, Exanimationem, Conturbationem, Formidinem, mẽtibus hominum, Philoſophorum mandatis obtemperantium, abſtergit. His autem ægritudinibus animi, quas à ſimilitudine ægrotantium corporum nomen ſumpſiſſe uidemus, opportunè medebimur, ſi Temperantia, Fortitudine, Modeſtia, Prudentia, immoderatas appetitiones noſtras, quaſi corruptum ſanguinem, aut redundantem pituitam, aut acutam bilem, atram'ue, unde morbi in corporibus oriuntur, diuoluemus. Non obſtabunt tum uoluptati honeſtæ aut optimæ ualetudini Auaritia, Ambitio, Mulieroſitas, Peruicacia, Liguritio, Vinolentia, Petulantia, Fraudatio, Scelus, Furor, Turpitudo, Temeritas, Aegeſtas, Amentia, Deſperatio rerum, quibus tanquam teterrimis furijs agitati, niſi fortes & conſtantes erimus, Aequitatem, Pudicitiam, Bonam rationem, Pudorem, Fidem, Pietatem, Conſtantiam, Honeſtatem, Sanam mentem, & Bonam ſpem amittentes, ab integra uoluptate, quam & bonæ ualetudini coniunctam dicimus, cum dedecore declinabimus.

FINIS.

RERVM AC VERBORVM MEMORABILIVM INDEX.

A

ABdomen 165
Abrotanum 183
Abſinthium 187
Abſinthium Romanum 31
Acipenſer 297
Acicula 307
Acetum 165
Acor 166
Acrimonia 173
Agnus 199
Agoni 307
Agreſta cum fœniculis 261
Agreſta uiridis 261
Alica 52. & 234
Alliatum coloratius 260
Alliatum ex iuglande aut amygdala 260
Allium 121. & 173
Ambolatum 21
Amaracum 184
Amygdalæ 167
Amylum 234
Anas 55.204
Anethum 182
Aneſum 177
Anguilla in torta 272
Anguillæ 290
Anguillarum conditura 99
Animalia quadrupedia 117
Animalium partium differentia 211
Anſer 204
Apium 178
Apothermum 21
Apparatus menſæ 337
Apparatus pulli 60. & deinceps
Aqua mulſa 124
Armenia 114
Artocreas 266
Aſparagi 24. & 108
Aſparagi conditura 194
Aſſaturæ præparatio 65
Aßum 215
Atriplex 107. & 239
Attagenæ præparatio 56
Auellanæ 168
Auena 111
Aues eſculentæ 203
Aues hircoſæ 58

B

Baianarum apparatus 53

Bal

Balenæ 123
Barbuli 306
Beta 27.& 118.& 240
Blitum 118.& 240
Boleti 283
Boletorum apparatus 72
Botelli 21.22
Boues 198
Braßica 118.& 241
Bulbi 174
Bulbi qui edendo ſunt 109
Bulborum apparatus 71
Butyrum 161
Butyrum fictum 273

C

Cœna 130
Cæpa 109
Calamarij 308
Callus 62
Callum porcinum 13
Cammari marini 301
Canabinum ſemen 253
Canabis 238
Cancri 293.308
Caniſiones 271
Capæ 301
Capparis 108
Capparium conditura 89
Capra 199
Caput uitulinum 227
Carabazũ Catellonicũ 251
Cardi 179
Carduus 29
Caro ſalſa dulcis fit 13
Carnes citra ſalem ut ſeruentur 12
Carnium differentia 197
Carpani 306
Caron 109
Carpiones 308
Carotæ 30.195
Caſeus 135.& 150
Caſeus frictus 274
Caſtaneæ 47.& 169
Cauiare conditum 299
Cepæ 173
Cephalus 301
Ceraſa 114.& 140
Cerebrum 118
Cerebrum uitulinum 227
Cerefolium 184
Cerui 200
Ceruinæ conditura 75
Chamæ 122
Chariophyllum 171
Chryſomela 143
Cibariũ albũ 230.& 233
Cibarium album Catellonicum 231
Cibarium canabinũ 247
Cibarium croceum 254
Cibarium ex carne 244

Cib

Cibarium ex cotoneis 247
Cibariũ ex inteſtinis 244
Cibarium ex inteſtinis trutæ 244
Cibariũ ex lactuca 245
Cibariũ ex pane trito 242
Cibarium ex piſo 244
Cibarium ex radice petroſelini 246
Cibariũ ex ſyluaticis 217
Cibarium in bolis 232
Cibarium uiride 232
Cibariũ ex malo roſeo 245
Cibarium in florem ſambuci 254
Cibaria alba 230
Ciceres 53.et 236.et 124
Cicercula 236
Ciconiæ 205
Cinnamomum 171
Citreũ malum 25.116.151
Cochleæ 285
Colocaſiorũ apparatus 73
Columbi 209
Conchæ 292.294
Conchyliorũ conditura 91
Conciclæ 50
Concicla piſorum 51 & deinceps
Cõcretũ amygdalinũ 273
Concubitus 133
Condimentũ album 256
Condimẽtũ auellanæ 105
Condimentũ bauciarũ 102
Cõdimẽtũ carnis uituli 78
Cõdimẽtũ canullinũ 256
Cotoniorũ cõdimentũ 101
Condimẽtũ echini ſalſi 92
Condimentum empeliticorum 104
Condimentum Iringi 104
Condimentum malorũ 102
Condimentum mororũ 15
Condimentum myrobalanorum cepulorum 103
Condimentũ napinum 102
Condimentum Nenupharinum 103
Condimentum pirorum & pomorum 103
Condimentũ pro mulo 96
Condimentum prunorum Siculorum 102
Condimentum zingiberis 104
Condimenta aprugni 74
Condimenta caprearũ 77
Condimenta carnis bubulæ 78
Condimenta ex uiſceribus leporinis 86
Condimenta ſapida 255

Conditum

Conditum abſynthij 11
Conditum Cauiare 299
Conditum Melirhomũ 11
Conditũ pantodapum 190
Conditum paradoxum 10
Conditum uiolarum 12
Conditura acetoſæ 193
Conditura buglosſi 189
Conditura capparis 194
Conditura cotoniorum 14
Conditura ceparum 194
Conditura duracinorum 15
Conditura endiuiæ 189
Conditura ficuum 14
Conditura intubi 192
Conditura lupulorum 194
Conditura malorum medicorum 14
Conditura malorum punicorum 14
Conditura maluæ 191
Conditura mellis 14
Conditura nucum 105
Conditura olerum 15
Conditura oliuarum 16
Conditura pimpinellæ 193
Conditura polypi 91
Conditura porri 196
Conditura portulacæ 190
Conditura roſarum 11
Conditura rumicis 15
Conditura ſolis polychreſtos 15
Conditura ſaxifragiæ 192
Conditura tuberum 15
Conditura uuarum 14
Congrus 306
Copadia 66
Copadia hœdina 79
Coquus 137
Cor 118
Coriandrum 177
Corna 154
Corporis exercitatio 129
Coruus 300
Coticulæ 63
Cotoneæ 150
Cotonea in paſtillo 272
Coturnix 210
Cremor 43
Crocus 172
Cruſta ex cicuribus 219
Cubitus ratio 112
Cucumis 25.& 113
Cucurbita 24.112.& 238
Cucurbita fricta 246
Cuminatum 18
Cuminum 176
Cuniculi 202
Cupellum 11
Cymæ 26

Cygnus

Cygnus 216

D

Damaſcena 115
Damæ 202
Daucus 109
Delphines 123
Dentale 300
Denticis conditura 98
Diriola 274
Diriola in ieiunio 274
Doracia 114
Dulciariorũ apparatus 70

E

Echineis 291
Echini 91
Echini condimentum 91
Elixationes 66
Elixum 215
Embracti Baiani conditura 94
Enula 184
Ericius 202
Eruca 107.181
Erinacius 202
Eruum 237
Exercitatio à ſomno 134
Exercitatio corporis 129

F

Faba in frixorio 244
Fabæ 112.& 235
Fabaciæ uirides 53
Faba fracta 247
Far 234
Far in iure 242
Farcimina 224
Farturarum in porcellos præparatio 81
Ferculũ amygdalinum 250
Ferulaceum 176
Ficati præparatio 63
Ficatum 63
Ficedulæ 209.227
Fici 143
Flores ſambuci 253
Fœniculus 175
Fœnogræcum 112
Fœnum Græcum 54
Fonduli 30
Frauolinus 301
Frictella ex concreto lacte 277
Frictella ex riſo 277.278
Frictella ex ſaluia 277
Frictellæ 276
Frictellæ amygdalinæ 278
Frictellæ ex lauro 277
Frictel. ex pomis 277.279
Frictellæ ex ſambuco 277
Frictellæ ex ſambuco in ieiunio 278.& in ſequentibus plura
Frictellæ uentoſæ 280

Fritella ex albumento ouorum, polline, & caſeo recenti 277
Fritellæ amaræ 278
Fritellæ ex ficis 279
Fritellæ ex piſcibus 279
Fritellæ in formam piſcis 279
Fritellæ ex mixtis 280
Frictũ ex quauis carne 219
Fructus arborum 113
Fructus fugales 112
Frumenta 110
Fungi 110. & 329
Fungorum boletorũ præparatio 72

G

Galli 208
Gallinæ 208
Gelu in patina 225.309
Gingiber 171
Gingidium 108
Glandes 116
Glirium apparatus 88
Grus 205
Guſtum 44
Guſtum de oleribus & deinceps 45

H

Halimon 107
Hepar 118
Herbaciũ maiale 263
Herbæ agreſtes 29
Hirundines 206
Hœdus 199
Hœdus in allio 225
Hœdus laureatus 81
Hœdi coctura 79
Hordeum 123. & 233
Hydrogarata 20
Hypotrima 17
Hyſitium ex carne 248
Hyſitium ex iecore 224
Hyſitium ex pelle caporum 250
Hyſitium ex pulpa 223
Hyſitiũ fumentinum 256
Hyſitium Romanicũ 246
Hyſitium Siculum 248
Hyſitia omentorum 19
Hyſitiorum apparatus 18
Hyßopum 186
Hyſtrix 202

I

Iecinorũ apparatus 69
Iecuſcula 226
Intuba 29
Ioci 131
Ius album 58
Ius album in copadijs & deinceps plura 67
Ius cãdidũ in leporẽ 86
Ius conſumptum 231

Ius diuerſarum auium 57
Ius fabarum recẽtium 252
Ius in ceruum 77
Ius in cicere rubeo 250
Ius in cucurbita 251
Ius in pane 250
Ius laridarium 216
Ius ouiferum 78
Ius ſapidũ pro mugili 103
Ius uiride auibus accommodum 57
Iura ſapida 93
Iuſculum album 232
Iuſculum ceruinum 76
Iuſculum croceum 232
Iuſculum uenationi competens 78
Iuſculum uerzuſum 243
Iuſculum uiride 232

L

Lac 119.& 159
Lac fiſsile 121
Lac in cucurbita 251
Lacertorum conditura 98
Lactipotatio 120
Lampetra 304
Lactcolini 307
Lactuca 29.& 245
Lactuca condita 188
Laſchæ 307
Laſeratum 16
Legumina 112
Lens 237
Lenticulæ 47
Leo marinus 305
Lepores 202
Leporũ præparationes 85
Leporinum minutal 43
Lepus farſilis 87
Lepus hyſitiatus 87
Leucophagum Catelloni=cum 255
Leucophagum in ieiunio 252
Libelli 62.123
Liquamen 164.228
Liquamen in uentriculum uitulinum 228
Liquaminis corrupti correctio 12
Locus habitandi 127
Locuſtæ 293
Locuſtarum conditura 89
Loligo piſcis 292
Loliginis conditura 90
Lucanicæ 22.224
Lucius fluuialis 301
Lucretiana patina 38
Ludi 131
Lumbrina 300
Lumborum præparatio 72
Lupinum 112

Lupus 297

M

Mala 146
Mala punica 149
Malorum Citriorum condimentum 100
Malua 26.106
Marrubium 185
Marzapanis 271
Maxa 111
Mel 157.139
Mellis praui correctio 14
Mellis probatio 14
Melirhomum 11
Melones 25
Melopepon 113
Menſæ apparatus 137
Menta 178
Merlucius 302
Merulæ 207
Meſpila 115.& 153
Miliatium 264
Milium 235
Milium in patina 242
Minutal 253
Minutal in canabim 253
Minutalia 41
Minutal Apitianum 41
Minutal herbaceum 249
Minutal in braßicam 253
Minutal Matianum 42 et deiceps per totũ caput
Minutal Tarentinum 41
Mirauſe Catellonicum 220
Mora 113.141
Moretum cœleſtinum 160
Moretum ex ceraſis 258
Moretum ex cornis 261
Moretum ex merendis 258
Moretum ex moris 258
Moretum ex uua 258
Moretum Geniſtinum 258
Moretum pãpinaceum 261
Moretum perſicinum 257
Moretum ſapa uocatũ 257
Moretum uiride 257
Mortaria 17
Mullus piſcis 289
Murena piſcis 290
Murex piſcis 296

N

Napi 27.240
Naſturtium 107.& 181
Nepeta 182
Nuceæ Laſeris præſeruatio 13
Nuces 115
Nux muſcata 172
Nux pinea 114.& 168

O

Obſonia 214
Ochri 112
Ocimon 107.et 180

Oenagarum 16
Oſſa canabina 274
Oſſa inaurata 275
Oſſellæ 272.276
Oſſellarum apparatus 62.et deinceps
Olea 156
Olera 106
Olera mollia 28
Oleum Liburnicum 12
Oliſtra 27
Oliuæ 115
Olores 206
Oluſatrum 107
Omentatorum hyſitia 19
Omentum 164
Orata piſcis 297
Orela 23
Origanum 183
Oriza 111
Oſtrea 13.& 296
Ouis 199
Ouum 117.162
Oua elixa 281
Oua fracta 281
Oua agitata et cõfracta 280
Oua fricta 283
Oua frictellata 281
Oua fricta Florentinorum more 282
Oua ſphongia ex lacte 75
Oua trutæ condita 245
Oua tarica 309
Oua in craticula 282
Oua in paſtilli morem 283
Oua in ueru 282
Ouorum apparatus 74
Oxyporum 17
Oxygarum 17

P

Palma 115.& 153
Palmuta 300
Palumbi præparatio 56
Panicum 235
Panis 111.138
Papauer 177
Paſſer 209.302
Paſtillus ex cicuribus 218
Paſtillus ex ſyluaticis 218
Paſtillus in olla 220
Paſtinacæ frictæ 280
Paſtinacæ 30.121.et 195
Patella arida 36
Patina apitiana 35
Patina aſparagorũ 32.et 33
Patina Catellonica in perdices 227
Patina de apuis 34.37
Patina de linguis 197
Patina de lucanicis 197
Patina ex cerebellis 37
Patina ex fœniculis 245

Patina ex capitibus & intraneis caponum & gallinarum 196
Patina ex rapis 245
Patina friſilis 32
Patinæ holerum 32
Patinæ piſcium 32
Patinæ pomorum 32
Patinæ uariarum rerũ 34. & deinceps
Pauo 204
Pauonis apparatus 221
Pepon 26.& 112.141
Perdices 211
Perna 228
Pernarum apparatus 69
Perſica 114
Perſicus 154
Perſicus piſcis 304
Petroſelinum 186
Phaſeli 112
Phaſeoli 54.& 237
Phaſiani 211
Phœnicopteri præparatio 58
Piper 170
Piperatum croceum in piſces 260
Piperatũ ex ſyluaticis 216
Pipio exoſſatus 229
Pira 146
pirorum conditura 14
Pirum in torta 264
Piſa 48.& 112.& 236
Piſa in ieiunio 252
Piſcis in paſtillo 272
Piſces 121
Piſces cetacei 123
Piſces frixi qui ſeruentur 13
Piſces grandes 123
Piſces molles 122
Piſces ſine ſquamis 122
Piſces teſtacei 122
Piſcium coctura 287
Piſum Indicum 49.& deinceps
Piſorum præparatio 48
Piſtachia 170
Placentæ 139
Polentæ 111.et 264
Polypi conditura 91
Polypus, 292.308
Poma 114
Porcellum aſſum 221
Porcellus hortulanus 84
Porcellus uino elixatus 84
Porcelli fartura 84 & deinceps
Porrum 27.& 121.175
Præcocia 114
Præparatio anatis 55
Præparatio attagenæ 56
Præparatio gruis 55

Præ

Præparatio palumbi 56
Præparatio perdicis 56
Præparatio turturis 56
Præparatio uariarum auiũ 56
Pruna 141
Prunorum conditura 14
Ptiſana 43.52
Ptiſanæ præparatio 53
Pulegium 179
Pullus aſſus 222
Pullorum uariorum præparatio, ſeu apparatus 59 & deinceps
Pullus in agreſta 222
Pulmentarium in carbone 226
Pulmentarium in iecuſculis 226
Pulmentum in torta 262
Pulmonum apparatus 73
Pulpa Romana 223
Pulpa uitulina 223
Puls fabacia 243
Pultes 46
Purpura piſcis 296

R

Radices eſuales 109
Radicula 109
Ranæ 287
Rapæ 27.239
Raphani 28
Rapum 239
Rapum armatum 275
Rapum in torta 264
Ratio condiendi diuerſorũ generum piſces 95
Ratio condiendi murenas 97
Ratio cubitus 132
Recocta 161
Recocta facta 273
Renes 118
Renum præparatio 68
Rhombus 299
Riſum 234
Riſum in amygdalis 249
Riſum in quouis iure 242
Roſatium minutal 43
Roſatum abſq; roſis 12
Roſmarini conditura 191
Rouilliones 307
Ruta 181

S

Saccarum 158
Sal 137
Salacattabia 31
Salacattabia Apitiana ibid.
Salpa 301
Saluia 180
Sambucus 238
Sampſuchum 184

Sanguis 110
Sapor roſellinus 261
Salmoni 307
Sardellæ 308
Scardæ 306
Scaurus piſcis 297
Scorphion 302
Scorpiones condire 99
Sepia piſcis 291
Sepias condiendi ratio 91
Serpyllum 179
Siliquæ 169
Silurus 298
Simila 234.245
Sinapi 259
Sinapium 259
Sinapium in fruſta 260
Sinapium rubeum 259
Sion 107
Siſymbrium 185
Smaragdinum olus 23
Smyrnium 107
Solea 301
Somnus 131
Sorba 128.154
Spondyli 30
Styrion 299
Struthionis apparatus 54
Sturni 207
Succidia 163
Succidia in carnem 226
Succidium in ficedulas 227
Succidium in cerebrum uitulinum 227
Succidium in turdum 226
Succidium in uitulinum caput 227
Suminis apparatus 63
Sumen in pipionem exoſſatum 229
Sumen ex lingua 229
Sumen in paſtillum gallinaceum 229

T

Teſtes 118
Teſtudines 286
Temulus piſcis 306
Thinca 303
Thymbra 182
Thymum 183
Thynni conditura 58
Thynnus 289
Trillia 305
Triticum 110
Trutæ 303
Torta alba 262.& 270
Torta Bononienſis 262
Torta communis 267
Torta cucurbitina 263
Torta ex anguillis 268
Torta ex cammaris 268
Torta ex caſtaneis 266

Torta ex cicere rubeo 270
Torta ex cotoneis 264
Torta ex dactylis 269
Torta ex farre 266
Torta ex merendis 267
Torta ex milio 267
Torta ex piris 264
Torta ex rapis 264
Torta ex riſo 265
Torta in capreolis uitium 265
Torta in iure 270
Torta pantodapa 270
Torta quam Marzapanem uocant 271
Torta ſambucea 265
Turdus marinus 307
Trillia 301
Tubera 110
Tubera 285
Tuberum præparatio 72
Tucetum ex prunis ſiccis 257
Turdi 207.227
Turtur 207

V

Varrolus 300
Ventriculorũ apparatus 68
Vermiculi præparatio 248
Veruex 199
Verzuſum in ieiunio 243. 252
Vicia 237
Vinum 311
Vinum nigrum quî album fiat 12
Vini uirtutes 123
Volucres 116
Voluptatis obſeruatio 135
Vrtica 29.108
Vrſi 201
Vuæ 147
Vulua 62
Vuluulæ 21

Z

Zanzarellæ 254
Zanzerella 232

FINIS.



Z265 .D244

1387